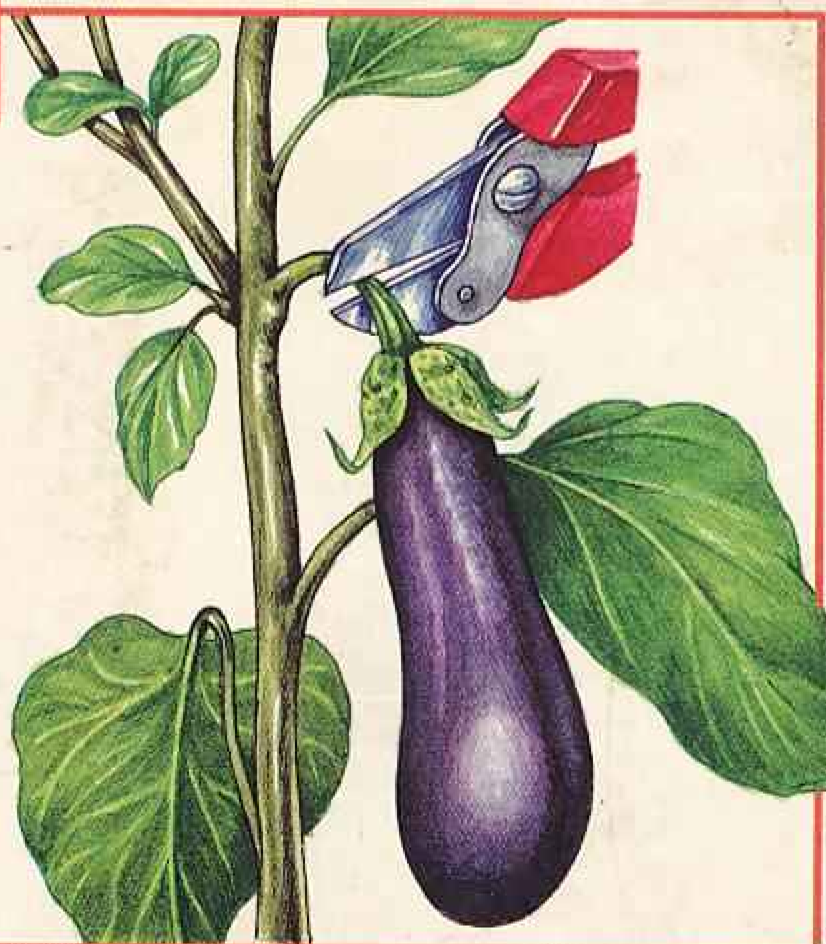
Rosenn Le Page
Gérard Meudec

L'abc du POTAGER

Geste par geste







500 dessins

- *70 légumes et 20 plantes aromatiques*
- *Semis, repiquage, plantation, récolte*

RÉCOLTEZ VOS LÉGUMES

Rustica EDITIONS

Rosenn Le Page
Gérard Meudec

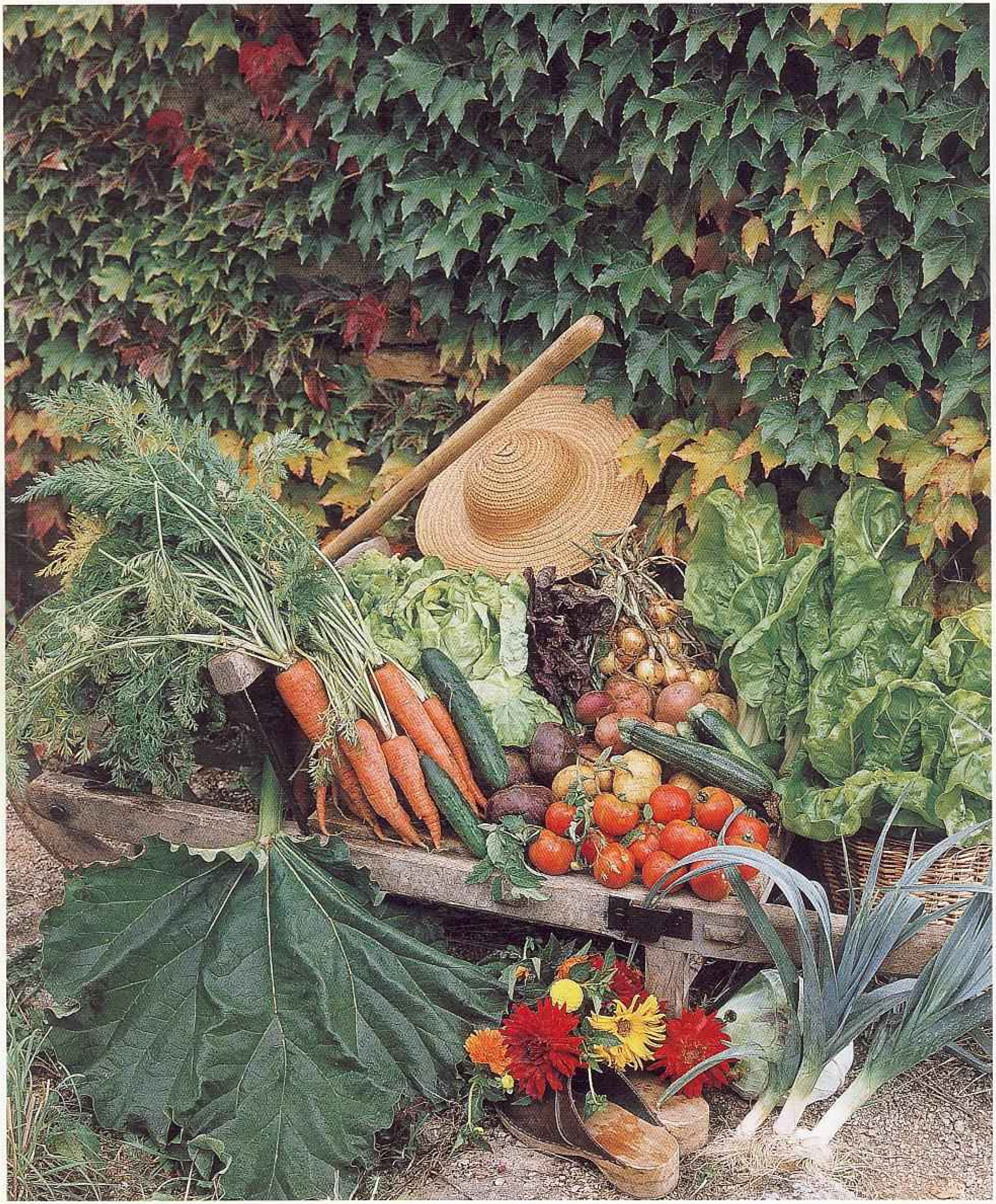
L'abc du POTAGER

Illustré par Joël Bordier

Éditions RUSTICA

Dépôt légal : février 2002
ISBN : 2-84038-422-1
N° d'éditeur : 48345
Première édition : février 2002

Sommaire



Avant-propos

Aujourd'hui, de plus en plus de jardiniers redécouvrent la joie gourmande de voir rougir une tomate en leur jardin… Mais où est le grand-père ou le père, le jardinier expérimenté, qui autrefois transmettait son savoir-faire aux nouvelles générations ?

Vous offrir cette expérience, ces « tuyaux » qui rendent la culture des légumes facile, à la portée de tous, telle est l'ambition de cet ouvrage.

Parce que chaque légume est particulier, nous avons consacré à chacun une fiche, alliant l'illustration précise du geste et le commentaire : quand semer, planter, à quelle saison récolter, quelles variétés choisir… Pour vous éviter de vous noyer dans un jargon incompréhensible au néophyte, chaque terme technique, si nécessaire, est expliqué.

Parce qu'un potager n'est pas seulement une juxtaposition de rangs de légumes, nous vous indiquons comment le concevoir, l'entretenir, le soigner, y disposer les différentes espèces par affinités, pour qu'il vous donne le meilleur de lui-même, d'année en année, et vous permette d'effectuer des récoltes savoureuses et abondantes.

Découvrez ou retrouvez le plaisir de voir pousser au fil des jours de beaux et bons légumes et aromates puis celui de les savourer fraîchement cueillis ou d'en offrir à votre entourage.



Introduction

Quel espace consacrer aux légumes ?

Créer un espace spécifique pour les légumes, un vrai potager, n'est pas forcément nécessaire dans l'immédiat. Essayez-vous d'abord à la culture de quelques légumes parmi vos plates-bandes fleuries déjà établies. Outre les herbes aromatiques très présentes aujourd'hui dans les massifs de fleurs, un certain nombre de légumes assez décoratifs peuvent également y trouver leur place sans les déparer. Quelques bettes aux feuilles ou aux cardes colorées, des tomates bien rouges ou dorées formeront par exemple un bel écrin pour vos fleurs. Cela ne vous empêchera pas d'en récolter les feuilles et les fruits le temps venu. Les fraisiers, avec leurs fleurs roses, égayeront les bordures de vos massifs. Un gros potiron accompagnera asters et marguerites d'automne, l'été déclinant. Mais veillez à les installer à portée de main pour que la récolte ne se transforme pas en numéro d'acrobatie !

Si vous souhaitez obtenir une grande production pour nourrir votre famille une partie de l'année, aménagez-vous un endroit réservé aux légumes, un potager. Pour que la culture des légumes ne devienne pas fastidieuse et la production surabondante, adaptez ses dimensions à vos besoins et au temps que vous pouvez y consacrer.

Les travaux et l'entretien de votre potager se répartissent en deux grandes périodes :

– **le printemps** avec le temps des semis en mars-avril et le temps des plantations en mai-juin ;

– **l'automne**, en octobre ou en novembre, pour terminer les récoltes et travailler le sol.

Les récoltes et les arrosages sont principalement concentrés **en été**.

Les bonnes dimensions en fonction de vos besoins

Vous pouvez très bien aménager votre potager sur une surface moyenne, environ **de 80 à 100 m²**. Il est difficile d'entretenir un potager plus grand si vous n'êtes pas sur place régulièrement. Cette surface idéale pour un potager de maison de campagne vous permettra déjà d'introduire une belle diversité d'espèces et d'étaler vos récoltes sur toute l'année, même en hiver. Son entretien exigera à peine une demi-journée par semaine au printemps (de mars à mai), voire un peu moins, et un week-end à l'automne.

Vous avez davantage de temps et rêvez de vous régaler de bons légumes frais toute la belle saison ? 50 m² par personne à nourrir vous

Désir de manger sainement, de récolter ses propres légumes, d'initier ses enfants au plaisir de la cueillette... Vous voilà avec une envie de cultiver des légumes dans votre jardin : retroussez vos manches et lancez-vous dans le potager ! N'ayez pas de visées d'autarcie dans l'immédiat. Faites-vous d'abord plaisir : semez, plantez puis regardez naître, grandir, mûrir vos légumes avant de les récolter à pleine maturité et de les déguster sitôt cueillis ou amoureusement cuisinés.

seront alors nécessaires, soit un potager de **200 m²** pour une famille de 4 personnes. Envisagez au moins une demi-journée d'entretien par semaine, de mars à juin, et un peu plus d'un week-end à l'automne. Enfin, si vous souhaitez nourrir toute votre famille durant une bonne partie de l'année et confectionner des conserves et des confitures maison, comptez environ 80 m² par personne à nourrir y compris les enfants, soit environ **350 m²** pour une famille de 4 personnes. Mais sachez qu'il vous faudra du temps et du courage ! Vous devrez en effet consacrer une journée par semaine à votre potager entre mars et juin et 2 ou 3 week-ends à l'automne.

Où installer un coin de potager dans son jardin ?

Un emplacement dégagé et bien ensoleillé est le plus propice à la croissance des légumes. Le terrain doit être le plus plat possible afin de retenir les eaux de pluie ou d'arrosage, sur place, auprès des légumes. Évitez la présence d'arbres, sauf en pourtour, et encore, du côté sud, afin que leur ombre ne nuise pas à la croissance des légumes.

Et la pollution ?

C'est un sujet inévitable lorsque l'on parle de jardins en ville. Installez si possible le potager derrière votre maison par rapport à la rue pour le protéger des poussières polluantes. Sinon, plantez une haie touffue, bien dense à la base et assez haute (environ 2 m) entre la voie de circulation et votre potager.
Ne croyez pas qu'un jardin à la campagne vous protège de toute pollution. Si les champs alentour sont cultivés, sachez que l'épandage des produits de traitement agricoles a tendance à dépasser les limites de propriété, à cause du vent. Pour vous préserver de cette pollution, bordez votre jardin d'une haie touffue du côté des vents dominants.

Avez-vous le droit de créer un potager ?

La question vous semble curieuse ? Pourtant, certains règlements de copropriété dans des lotissements de construction récente sont très stricts concernant ce que vous pouvez planter dans votre jardin. Ils exigent, par exemple, que la parcelle qui vous est confiée soit consacrée uniquement aux cultures ornementales. Quelques plants de tomates, un rang de salades ne vous attireront sûrement pas les foudres de vos voisins. En revanche, mieux vaut relire votre contrat et prendre l'avis des copropriétaires avant de reconvertir l'ensemble en potager.

Les légumes sont globalement gourmands en **eau**. Installer le potager à proximité d'un point d'eau (arrivée d'eau dans le cas d'un système d'arrosage intégré ou cuves pour récupérer l'eau de pluie) facilite l'arrosage, indispensable au printemps et en été. Dans le cas contraire, il vous faudra prévoir une longueur de tuyau d'arrosage qui vous permette d'atteindre l'extrémité la plus éloignée de votre potager.

Votre sol est-il propice aux légumes ?

Il est impossible de changer votre sol mais le connaître vous permettra de choisir les espèces les mieux adaptées à sa nature. Observez la terre pour déterminer si votre sol est lourd ou léger.
Si la terre colle aux outils et si le terrain se transforme en gadoue dès qu'il pleut, votre sol est **lourd**. Il se réchauffe lentement au printemps et devient très dur en été s'il fait sec.

Il est **fertile** car il retient bien l'eau et les éléments nutritifs. Vous pourrez l'améliorer et l'alléger en apportant compost, fumier décomposé ou tourbe.

Au contraire, si votre sol est **léger**, le travail de la terre est un plaisir en toute saison, la bêche s'enfonce toute seule et la terre est facile à soulever. L'eau d'arrosage ou de pluie est vite absorbée et la surface de la terre sèche rapidement, devenant poussiéreuse en été. Le sol se réchauffe vite au printemps, mais les plantes y souffrent de la sécheresse en été.

Testez **l'acidité** de votre terre à l'aide de kits vendus dans les jardineries car certaines espèces poussent avec difficulté dans les terrains acides.

Installer le potager

Un potager se doit d'être fonctionnel car vous y interviendrez souvent pour semer, planter, entretenir, récolter, en toute saison ou presque. Son accès doit donc être facile, confortable même.

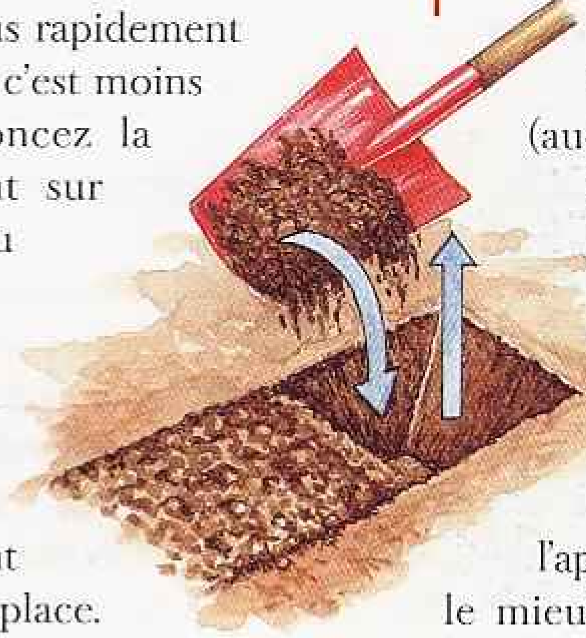
Une fois le contour général dessiné et la dimension choisie, **préparez votre potager, à l'automne** de préférence, surtout en sol lourd et compact, ou au début du printemps pour les terres légères.

Commencez par bêcher profondément la surface dévolue aux légumes, éliminez les pierres, les mauvaises herbes et les souches présentes. Opérez en lignes parallèles, dans le sens de la largeur : vous parviendrez plus rapidement au bout d'une ligne, c'est moins décourageant. Enfoncez la bêche verticalement sur toute la longueur du fer (partie métallique plate de la bêche), soulevez la motte de terre en faisant levier avec le manche et retournez-la en faisant pivoter la bêche sur place. Progressez à reculons afin de ne pas piétiner la partie que vous venez de travailler **(dessin n° 1)**.

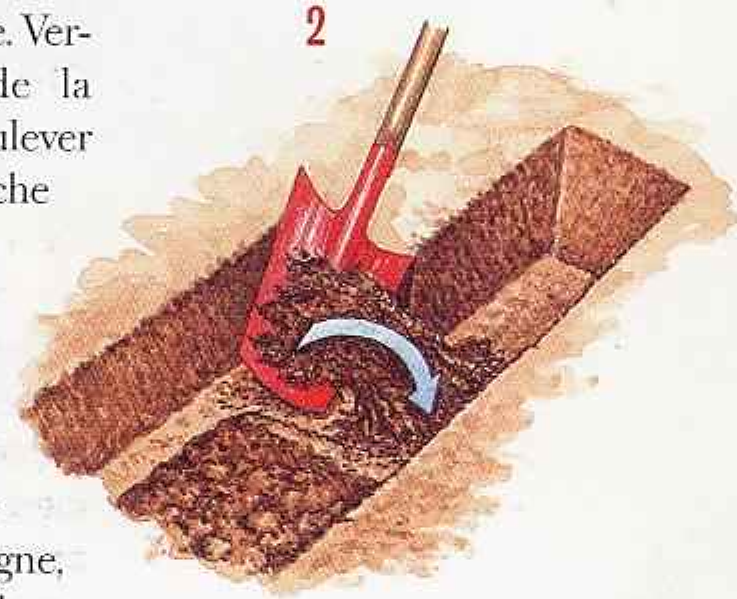
Vous pouvez également remiser la terre de la première rangée dans la brouette pour créer une rigole. Versez les mottes de terre de la deuxième rangée sans les soulever en faisant pivoter le fer de la bêche vers la rigole. Procédez de même jusqu'à la dernière rangée que vous comblerez avec la terre de la brouette. Cette technique **(dessin n° 2)**, qui évite de soulever les mottes de terre, sauf pour la première ligne, est appréciable en terre lourde.

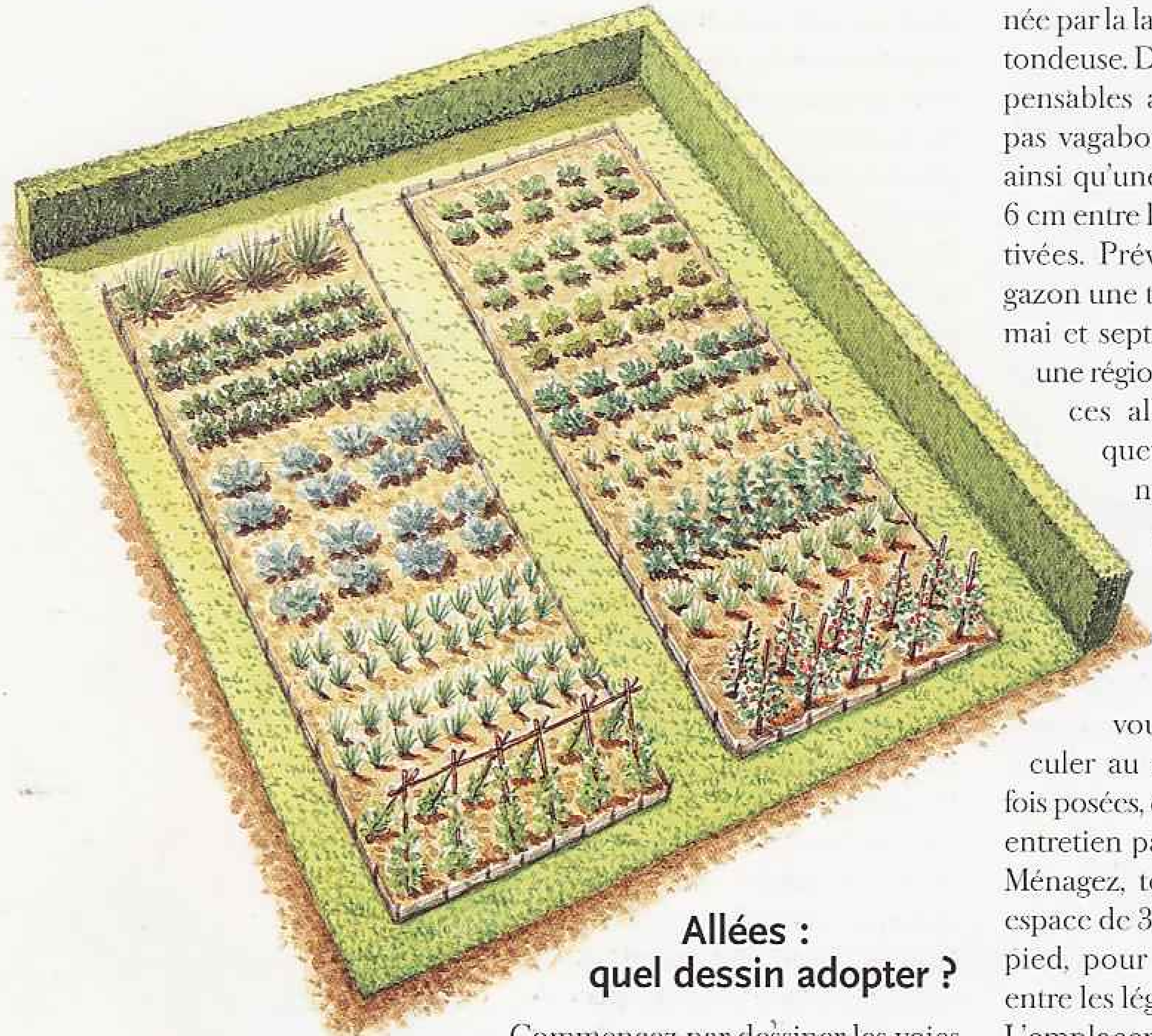
Si la surface à bêcher est grande (au-delà de 250 à 300 m²), n'hésitez pas à utiliser un motoculteur. Louez avant d'acheter afin de choisir l'appareil qui convient le mieux à votre terrain.

1



2





Allées : quel dessin adopter ?

Commencez par dessiner les voies de circulation. **Les allées principales** doivent vous permettre de circuler sans difficulté avec l'ensemble du matériel nécessaire à l'entretien de votre potager : brouette et éventuellement motoculteur. Tracez des allées aussi rectilignes que possible et comptez au moins 80 cm de large pour être à l'aise ; 1 m est plus confortable si vous utilisez un motoculteur. L'idéal est une **allée centrale** et une **allée périphérique** rendant ainsi l'ensemble du terrain à portée d'outil (binage, ratissage, sarclage…).

Adepte du naturel, vous souhaitez aménager des **allées engazonnées** : leur largeur sera alors conditionnée par la largeur de coupe de votre tondeuse. Des **bordures** sont indispensables afin que l'herbe n'aille pas vagabonder parmi vos choux, ainsi qu'une dénivellation de 5 ou 6 cm entre l'allée et les surfaces cultivées. Prévoyez comme pour le gazon une tonte par semaine entre mai et septembre. Si vous habitez une région très pluvieuse en hiver, ces allées engazonnées risquent de souffrir du piétinement lorsqu'elles sont gorgées d'eau, notamment durant les travaux d'automne. Vous pouvez également installer des dalles qui vous permettront de circuler au sec toute l'année. Une fois posées, celles-ci n'exigent aucun entretien particulier.

Ménagez, tous les deux rangs, un espace de 30 cm de large, un passe-pied, pour faciliter la circulation entre les légumes lors de la récolte. L'emplacement de ces **chemins** varie d'une année à l'autre selon la disposition des plantes dans le potager. Pour éviter qu'ils ne soient envahis par les mauvaises herbes, vous pouvez les recouvrir d'un paillage (paille, paillettes de lin…) que vous incorporerez au sol lors des labours d'automne.

Préparer les « planches »

Dans le jargon des jardiniers, les « planches » du potager sont les endroits occupés par les légumes. Lors de l'installation de votre espace potager, il est préférable de **fertiliser toute la surface à cultiver**. Comptez environ une à deux brouettes de

compost ou de fumier décomposé pour 10 m² ou employez un engrais spécial potager en respectant les doses préconisées sur l'emballage. Étalez en surface et mélangez à la terre avec le **croc** ou la **griffe**.


Croc. *Griffe.*

Si vous opérez **en automne**, les intempéries hivernales affineront naturellement la terre. Au printemps suivant, quelques coups de croc suffiront pour parfaire la finesse du terrain. Aplanissez au râteau.
Si vous avez entrepris l'installation de votre potager **au printemps**, vous réaliserez toutes ces opérations à la suite. Il est alors indispensable d'employer un compost ou un fumier bien décomposé à cette période.

Tas de compost, « usine » de recyclage

Le potager exige des apports réguliers en matières organiques issues de la décomposition d'éléments végétaux ou animaux. Installez donc le tas de compost à proximité du potager, là où vous recyclerez toute cette matière décomposée.
Commencez par dégager une surface de 2 m² dans un coin du potager. Désherbez soigneusement et tassez la terre. Installez sur 1 m² un système pour retenir les déchets en tas : panneaux de planches à claire-voie, toile plastique d'ombrage, systèmes en kit vendus dans le commerce… Ne dépassez pas 1 m de haut. Dans cet espace, disposez sur le fond quelques branchages enchevêtrés puis recouvrez avec vos déchets en les alternant avec des couches de terre fine pour favoriser la décomposition.
Attention le compost n'est pas une poubelle ! Sélectionnez les débris végétaux que vous y jetez. Ceux qui sont exempts de maladies iront rejoindre le tas de compost. Les autres seront brûlés avant d'y être dispersés en cendres. Broyez les branchages avant de les incorporer.
Le compost est un bon moyen pour recycler tous les restes de végétation du potager.
Arrosez durant l'été (10 l d'eau une fois par semaine) lorsque le temps est sec et retournez une à deux fois par an le compost dans l'espace de 1 m² laissé libre à côté. Vous y déplacerez alors le système qui retient le tas.
Une fois en juillet et une fois en août, ajoutez du purin d'ortie ou un activateur de compost à l'eau d'arrosage pour accélérer la décomposition.

Que jeter dans le compost ?

- Les restes de culture des légumes du potager (directement ou en cendres selon leur état sanitaire) ;
- les mauvaises herbes lorsqu'elles ne sont pas en fleurs sauf liserons, chiendents, chardons et renoncules ;
- les épluchures des fruits et des légumes du jardin ;
- les tontes de gazon si la pelouse n'a pas été traitée avec un désherbant sélectif dans l'année ;
- les feuilles mortes ;
- les déchets de taille (broyés ou en cendres).

Comptez de 8 à 10 mois avant d'obtenir un compost prêt à l'emploi : il ressemble à du terreau grossier, brun foncé et aucun élément du départ ne doit être discernable.

Pépinière : aux petits soins pour les semis

Cette pépinière ne servira pas à cultiver des arbres. Dans le jargon des jardiniers, cet endroit est particulièrement propice aux **semis délicats**, aux graines qui ont besoin de conditions particulières pour germer : plus de chaleur, une terre plus fine et plus humide, davantage d'ombre et de fraîcheur…

Choisissez un emplacement ombragé en été et très abrité, au pied d'un mur orienté à l'est par exemple, pas nécessairement au potager mais dans un endroit accessible car les jeunes semis demandent des soins fréquents. Délimitez une bande de 2 ou 3 m de long sur 1 m de large. Bêchez en profondeur, désherbez, éliminez les pierres, les souches, et incorporez à la terre en place du sable et du terreau, à parts égales. Affinez la terre soigneusement. En effet, plus elle est fine et plus le contact entre les mottes de terre et la graine est important, encourageant la germination.

Binez, désherbez, ratissez régulièrement le terrain, arrosez en pluie fine (arrosoir muni d'une pomme) pour maintenir des conditions favorables à la germination.

Entretenir le potager

Enrichir le terrain

Chaque année, les légumes absorbent une grande partie des éléments nutritifs du sol. Tous les ans, les **apports d'engrais** sont donc indispensables pour reconstituer les réserves et maintenir de belles récoltes.

Il existe deux grandes familles d'engrais : les **engrais organiques** (issus de la décomposition de matières naturelles) et les **engrais chimiques**. Le choix de l'un ou l'autre est affaire de philosophie car, employés avec discernement, ces deux types d'engrais seront bénéfiques pour vos légumes. Utilisés avec excès, ils risquent de nuire aux plantes comme aux nappes phréatiques. Les adeptes du bio opteront naturellement pour les produits organiques.

Les engrais apportent aux plantes trois éléments nutritifs majeurs :

– **L'azote** (symbolisé par N), qui favorise une croissance rapide des tiges et des feuilles. Les engrais riches en azote sont favorables aux légumes dont on consomme les feuilles : choux, salades diverses, oseille… Très soluble dans l'eau, il est très mobile dans le sol. En excès, il fragilise les plantes qui poussent de façon désordonnée. La corne broyée et torréfiée, le guano et le sang desséché contiennent une forte proportion d'azote.

– **Le phosphore (P)**, élément d'harmonie entre le développement des tiges et celui des fleurs et des fruits.

Les bons outils









- *Une bêche et une fourche-bêche pour retourner la terre chaque automne.*
- *Un croc pour affiner la terre.*
- *Une serfouette ou un sarcloir pour désherber (particulièrement efficaces sur les jeunes plantules).*









- *Une binette pour casser la croûte de terre en surface et améliorer la pénétration des eaux de pluie ou d'arrosage.*
- *Un plantoir conique pour repiquer les jeunes plants semés en pépinière ou sous châssis.*
- *Une pelle-plantoir ou une houlette pour tout planter.*
- *Un plantoir à bulbes pour planter les jeunes plants en godets, à utiliser en terrain léger exclusivement.*

- *Un arrosoir muni d'une pomme pour les jeunes semis en pépinière.*
- *Un tuyau d'arrosage.*
- *Un panier pour ramener les récoltes.*
- *Une brouette pour véhiculer les déchets, le compost, le matériel...*
- *Un sécateur.*
- *Un pulvérisateur pour apporter les traitements nécessaires.*

Les rotations des cultures : pourquoi et comment ?

Pour préserver la fertilité du potager, ne cultivez pas les mêmes légumes aux mêmes endroits tous les ans. Il faut « faire tourner » les espèces d'une année sur l'autre : on parle de rotation ou de succession des cultures.

Divisez schématiquement la surface de votre potager en trois parties :

– Sur la première, vous apporterez une importante quantité de compost ou de fumier (environ 2 brouettes pour 10 m²) chaque automne. Au printemps suivant, elle sera réservée aux légumes les plus gourmands : tomate, courgette, potiron, aubergine, pomme de terre, choux, navet, poireau...

– Sur la deuxième, vous répartirez des légumes moins gourmands : carotte, céleri, fenouil, laitue, chicorée, topinambour... La première année de culture du potager (installation), incorporez une brouette de compost par 10 m² dans cette partie.

– La troisième sera consacrée aux légumes les plus sobres : les légumineuses (pois, haricots, fèves), l'ail, l'échalote et l'oignon.

L'année suivante, vous enrichirez la parcelle consacrée aux légumes les plus sobres. Les légumes les moins gourmands occuperont alors la parcelle précédemment réservée aux légumes gourmands. Et ainsi de suite chaque année.

Peu soluble dans l'eau, il reste là où vous l'incorporez dans le sol. Tous les légumes en ont besoin. Les cendres et le guano apportent beaucoup de phosphore.

– **Le potassium (K)**, indispensable au bon développement des fruits et des graines. Les légumes produisant des fruits et des graines en sont friands : tomates, aubergines, potirons, courgettes... La cendre de végétaux verts (déchets de jardin brûlés) a la particularité de contenir beaucoup de potassium.

Les teneurs de ces trois éléments figurent obligatoirement sur les emballages des engrais chimiques sous la forme d'une succession de trois chiffres : d'abord l'azote, puis le phosphore et enfin le potassium. En revanche, ces indications n'existent pas pour les engrais organiques.

La fertilisation du terrain au potager répond à deux attentes :

– **Une amélioration durable** identique pour tous les légumes : la fertilisation nécessite alors l'emploi d'engrais dits à libération lente et complets, contenant les trois éléments en proportions équilibrées. Ceux-ci sont incorporés au terrain à l'automne.

– **Un petit coup de fouet** personnalisé suivant les légumes cultivés (enrichissement rapide du sol) avec des engrais immédiatement assimilables par les racines, à appliquer au printemps. Leurs caractéristiques répondent alors aux exigences propres aux espèces cultivées : plus d'azote pour les salades, plus de potassium pour les tomates...

Les bienfaits des engrais verts

Les engrais verts sont des plantes que l'on utilise pour enrichir le sol. Semés dans les espaces libérés par les récoltes successives, ils occupent le terrain à la place des mauvaises herbes. Au printemps suivant ou plus tôt en cas de manque de place, ils sont incorporés au sol grâce à un labour, après broyage si nécessaire, à la tondeuse à gazon par exemple. Ces matières végétales se décomposent dans le sol et l'enrichissent.

En outre, certains engrais verts comme les navettes, les colzas ou les moutardes permettent d'aérer le sol en profondeur grâce à leurs racines profondes et très ramifiées.

D'autres, tels que les légumineuses, le lupin, le trèfle blanc ou violet, la vesce ou la luzerne, sont capables d'absorber l'azote de l'air contenu dans le sol et contribuent à un enrichissement supplémentaire en azote (assimilable par les racines), l'aliment de la croissance des feuilles et des tiges.

Installer les plantes

Vous avez deux possibilités : semer ou planter. Le choix dépend de l'espèce, de votre disponibilité et de la place dont vous disposez. Bon nombre d'espèces potagères peuvent à la fois se semer et se planter (voir tableau p. 229).

Mais la gamme de variétés pour un même légume est moins vaste si vous achetez des plants plutôt que des graines. Le semis, certes plus économique, exige de débuter la culture plus précocement, de manipuler de jeunes plants fragiles et de les soigner régulièrement jusqu'à l'apparition des premières feuilles (la levée), qui, parfois, se fait attendre trois semaines (céleri, persil...).

Les jeunes plants s'installent directement au potager.

Le semis

Selon leur nature, les légumes se sèment en place directement au potager, en pépinière ou en terrine (ou godet) lorsqu'ils ont besoin de beaucoup de chaleur pour germer telles les tomates, les aubergines...

Les espèces qui supportent mal la transplantation, c'est-à-dire tous les légumes formant une racine (betterave, céleri, navet, carotte, radis...), doivent être semées **en place**. Préférez le semis **en pépinière** pour les légumes qui ont besoin d'un repiquage pour renforcer leur enracinement : choux, poireaux... Le semis **en terrine** ou **en godet** est impératif pour tous les légumes frileux : tomate, aubergine, potiron et autres courges, piment, poivron...

Réservez plutôt le semis **en terrine** aux graines fines (tomate, piment, poivron, aubergine...) et le semis **en godet** individuel (3 à 5 graines par pot) pour les grosses graines (potiron, courgette, melon...).

Quel que soit l'endroit où vous semez, la bonne germination d'une graine exige un contact étroit entre la terre et la graine, beaucoup d'humidité, de la chaleur et une répartition homogène des graines. Si vous débutez, le semis en ligne est plus facile car il permet de répartir régulièrement les graines sans difficulté. C'est généralement la technique employée pour le semis directement au potager. Aidez-vous d'un semoir à main si besoin. Il s'agit d'une petite boîte en plastique dont l'ouverture se règle selon la grosseur de la graine. Elle débouche sur un bec court qui permet de déposer la graine au fond du sillon.

Lorsque les graines sont grosses (haricots, pois, fèves...), il est possible de semer par groupe de 3 ou 4 graines dans des trous régulièrement espacés : c'est le **semis en poquet**.



Semoir à main.

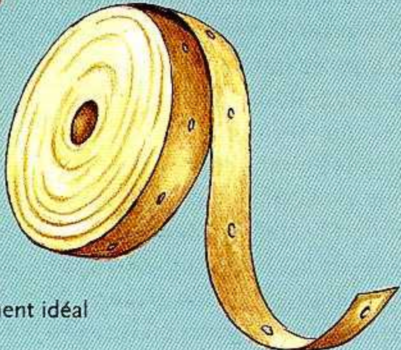
Les secrets d'un sachet de graines

L'emballage de votre sachet de graines est riche d'enseignement : photo de la variété, nom de l'espèce et de la variété, conseils pour réaliser le semis... Chaque sachet comporte une date limite d'utilisation : cette date est valable tant que le sachet n'est pas ouvert. Après ouverture, la viabilité des graines non employées dépend de la façon dont vous les conserverez. Entreposez-les plutôt dans des boîtes hermétiques, garnies de quelques bouchons de tubes de comprimés effervescents : leur propriété dessiccative assure aux graines une atmosphère de conservation sèche, indispensable à leur maintien en sommeil.

Si vous comparez les prix d'une marque à l'autre, vérifiez bien le nombre de graines ou leur poids dans chaque paquet : l'une ou l'autre de ces informations est obligatoirement inscrite. D'une variété à l'autre, pour une même quantité, les différences de prix sont parfois considérables. En effet, les variétés récentes et les hybrides, fruits de technologies avancées, sont plus coûteux mais ils offrent des gains de productivité et présentent parfois de meilleures défenses contre les maladies.

Enrobées ou en ruban ?

Certaines espèces à la germination délicate sont préparées pour améliorer leur germination. Elles sont recouvertes d'une pellicule qui favorise la croissance de la jeune plante et la défend contre les maladies et parasites présents dans le sol.
La présentation des graines en ruban ou en tapis vous assure un espacement idéal entre celles-ci.





Semis à la volée.

Le **semis à la volée** est idéal pour les graines fines qui doivent être semées en surface. Les graines dans le creux de la main, décrivez un mouvement semi-circulaire avec le poignet au-dessus de la surface à ensemencer, en libérant progressivement vos graines. C'est le mode de semis le plus employé en pépinière, en terrine ou sous châssis.

Le repiquage

Cette opération s'effectue lorsque les graines semées ont germé et les jeunes plants ont de 3 à 5 feuilles selon les espèces. Il faut alors les transplanter de la terrine ou du godet dans un pot, ou de la pépinière au jardin. Les jeunes plantes sont alors arrachées avec délicatesse : on soulève le plant avec une spatule en préservant un maximum de terre au niveau des racines. La plantation, en pot ou au jardin, doit avoir lieu immédiatement après pour préserver les jeunes racines du dessèchement.

La plantation

La plantation au jardin concerne les jeunes plants de légumes cultivés en pots à l'issue du repiquage ou achetés en jardinerie. Ces derniers se présentent sous deux formes : en godet de plastique et en motte de terre compressée, sans pot.



Jeune plant en godet de plastique.



Jeune plant en motte de terre compressée.

Pour réussir votre plantation, la motte de terre des jeunes plants doit être très humide, voire détrempée : laissez-les dans une bassine d'eau quelques minutes avant de planter. Les jeunes plants nouvellement plantés sont sensibles à la déshydratation : leurs racines ne sont pas bien en place et n'assurent pas une bonne alimentation en eau les premiers

jours. Au printemps, plantez dans la journée quand la température ambiante est agréable. En été, préférez le matin ou le soir, à la fraîche.

Le désherbage

Il n'y a pas pire concurrence pour vos légumes que les mauvaises herbes. Elles détournent à leur profit eau et éléments nutritifs. Le potager étant fertile, elles trouvent là matière à prospérer.

Plus vous les éliminerez jeunes et moins elles auront absorbé de réserves dans le sol. C'est pourquoi, une fois les légumes plantés ou semés, le **printemps** au potager est consacré à la lutte contre les mauvaises herbes. Binez souvent entre les rangs de légumes pour éliminer les jeunes plantules. Cette opération a l'avantage de casser la croûte de terre en surface et améliore la pénétration de l'eau dans le sol : l'arrosage est plus efficace.

Il faut absolument éliminer les mauvaises herbes avant qu'elles ne fleurissent et produisent des graines qui, en germant, viendront, encore en plus grand nombre, coloniser vos rangs de légumes.

L'arrosage

Les légumes sont gourmands en eau mais leurs besoins diffèrent selon leur stade de développement. **Pour germer**, les graines ont besoin d'une humidité importante et constante du sol. Pratiquez un arrosage doux pour ne pas déranger la disposition des graines. Employez un arrosoir muni d'une pomme ou une lance d'arrosoir avec pomme lors des arrosages presque quotidiens des semis. Protégez ces derniers du soleil en été afin de limiter les pertes d'eau par évaporation. **Lorsque les jeunes feuilles apparaissent**, continuez les arrosages « à la pomme » car les jeunes plantes sont fragiles. Mais espacez-les petit à petit en laissant sécher le sol en surface avant d'arroser à nouveau pour endurcir le jeune plant et stimuler un enracinement profond. **Les jeunes plants**, plantés ou repiqués au potager, ont besoin d'un arrosage abondant immédiatement après leur installation. Versez l'eau avec un arrosoir sans pomme au pied de chaque plant. N'hésitez pas à transformer la terre en gadoue : vous favoriserez ainsi un bon contact entre les racines du jeune plant et la terre. Ces dernières reprendront plus rapidement leur fonctionnement normal après la perturbation due à la plantation. **Une fois installés**, les légumes ont besoin de moins d'eau. Les plus gourmands, la tomate par exemple, exigent un arrosage régulier surtout si l'été est sec. Pour une plus grande efficacité, arrosez longuement et peu souvent le soir, lorsque le soleil décline : c'est à ce moment que les plantes sont les plus assoiffées. Elles

Le faux semis

Les agriculteurs pratiquent depuis bien longtemps cette technique rusée qui permet d'éradiquer une bonne partie des mauvaises herbes. Votre terre contient un stock de graines de mauvaises herbes impressionnant. Lorsque vous préparez le potager pour vos semis, vous encouragez également la germination de ces « mauvaises graines ».

Tôt au printemps, procédez à un affinage de la terre comme si vous alliez semer, mais ne faites rien. Attendez une dizaine ou une quinzaine de jours. Les jeunes plantules des mauvaises herbes pointent : elles ont trouvé là un milieu propice à leur germination. Griffez de nouveau le terrain : les jeunes plantules, encore fragiles, sont déracinées et enfouies en terre où elles vont se décomposer. Aplanissez et maintenant semez !

Le paillage

Pour limiter la fréquence des arrosages et éviter les effets négatifs d'un arrosage par à-coups sur les plantes les plus gourmandes, couvrez le sol à leur pied d'une couche isolante de 6 à 8 cm d'épaisseur au moins : c'est le paillage. Ce paillis laissera l'air passer et l'eau s'écouler en profondeur mais protégera la terre de l'ardeur du soleil, limitant ainsi l'évaporation. Le sol restera plus longtemps humide au pied de vos plantes. Employez des matériaux qui se décomposent vite dans l'année car ils seront incorporés au sol lors des labours d'automne : paille, paillettes de lin, tontes de gazon bien sèches...

Le paillage a l'avantage de limiter la repousse des mauvaises herbes. Étalez-le sur un sol bien désherbé et humide. Pour éviter que les paillettes de lin très fines ne s'envolent à la moindre brise, arrosez en pluie fine juste après l'application. Vous pouvez également employer les films plastiques de paillage, à installer lors de la plantation au potager. Réservez-les aux fraisiers ou aux espèces les plus frileuses (melons, aubergines, piments...). Ils protègent bien les fraises de toute salissure de terre. Grâce à leur couleur noire qui absorbe la chaleur, le sol sous du film est plus chaud, ce qui sied aux plantes frileuses.

ont toute la nuit pour reconstituer leurs réserves d'eau pour le lendemain. Vous limitez également les pertes d'eau par évaporation.

Évitez à tout prix les arrosages qui aspergent les feuilles : ils sont inutiles car peu d'eau parvient vraiment jusqu'aux racines. L'humidité au niveau du feuillage provoque également des maladies.

Utilisez donc un simple tuyau avec ou sans lance que vous maintiendrez au pied des plantes durant l'arrosage pour ne pas éclabousser les feuilles (sauf indications contraires dans les fiches). Mais ce système d'arrosage un peu fastidieux demande du temps. Pour vous faciliter la tâche, déployez des tuyaux perforés le long de vos rangs de légumes : ces prolongements de votre tuyau d'arrosage diffuseront l'eau au pied de la plante sans mouiller le feuillage.

Soigner les légumes

Pour préserver la qualité de ce que vous consommez, traitez le moins possible vos légumes. Respectez surtout les délais entre traitement et récolte qui sont indiqués sur les emballages. Dans de nombreux cas, l'intervention n'est pas nécessaire. Il est inutile de traiter vos plantes lorsque le parasite ou la maladie intervient en fin de saison, au moment où vous avez déjà commencé la récolte : contentez-vous d'arracher plus tôt que prévu. Brûlez aussitôt ces restes de végétation pour éviter toute contamination ultérieure.

Au contraire, si l'attaque est très précoce, ce sont alors les jeunes plants qui sont touchés : ne traitez pas non plus, arrachez et recommencez semis ou plantation s'il en est encore temps. Choisissez un autre emplacement pour votre nouvelle plantation afin d'éviter toute contamination. S'il est trop tard en saison pour tenter un autre semis ou plantation, patientez jusqu'à l'année prochaine pour recommencer l'expérience.

En revanche, un traitement est nécessaire pour éliminer certains parasites ou maladies. Pour vous débarrasser des limaces et escargots qui ruinent vos jeunes plants sans protection, employez des granulés à base de métaldéhyde, enrobés d'un répulsif pour chiens et chats. Ils perdent leur efficacité dès qu'ils sont détrempés : protégez-les des pluies dans de petits abris de fortune placés à proximité des jeunes plantes, tout en les laissant accessibles pour ces parasites.

L'oïdium, le mildiou, les pucerons, les chenilles, notamment la piéride du chou, qui dévorent le cœur des variétés pommées, nécessitent des interventions soit systématiques

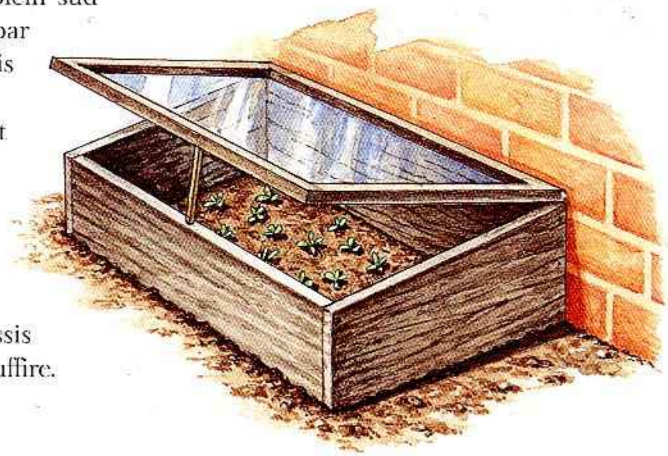
(nous vous les signalons dans chaque fiche) soit lorsque les premiers symptômes apparaissent. Pour lutter contre l'oïdium, éliminez en tout début d'attaque les feuilles atteintes et pulvérisez des produits à base de soufre. Il est également possible d'employer le soufre en poudrage. Utilisez la bouillie bordelaise pour éliminer le mildiou. Contre les pucerons, préférez les insecticides biologiques à base de pyrèthre en renouvelant l'application dans les 10 jours. Enfin, contre les chenilles, traitez avec un produit naturel également à base de *Bacillus thuringiensis.*

Protéger : cloches et châssis

Le lit de feuilles mortes est la protection la plus simple : il protège le sol du gel qui interdirait la récolte des légumes en place en hiver, comme les poireaux.

Les cloches de verre ou de plastique permettent de protéger la plante. Elles sont intéressantes pour prolonger les récoltes de feuilles (persil, cerfeuil, oseille…) en hiver, durant les périodes de grands froids, pour protéger du froid les jeunes plants frileux ou pour accélérer la maturation de fruits exigeants en chaleur, comme le melon.

Le châssis est un coffre en bois ou en ciment à demi enterré et couvert par des panneaux de vitres. S'il est fixe, cas le plus fréquent, implantez-le dans un endroit abrité et ensoleillé du potager, au pied d'un mur orienté plein sud ou à l'ouest, par exemple. Mais sa structure légère permet de le déplacer en cas de besoin. Inutile de voir trop grand, 1 m² de châssis devrait vous suffire.



Châssis.



Cloche de verre.

Comment lire les fiches

Difficulté de culture :
★ facile
★★ délicat
★★★ très délicat

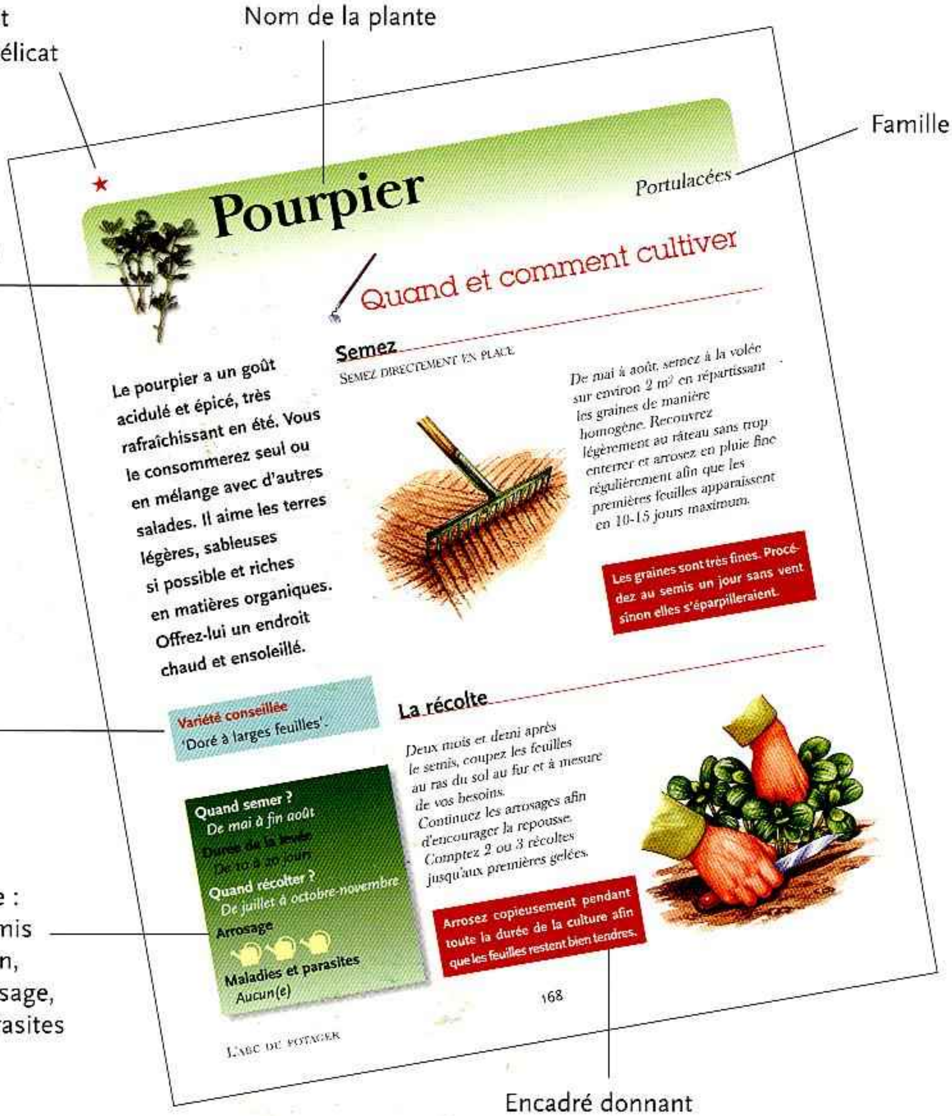
Nom de la plante

Famille de plantes

Photo d'identification de la plante

Les variétés conseillées

Fiche technique : périodes de semis ou de plantation, de récolte, arrosage, maladies et parasites à redouter...


★

Pourpier

Portulacées

Quand et comment cultiver

Le pourpier a un goût acidulé et épicé, très rafraîchissant en été. Vous le consommerez seul ou en mélange avec d'autres salades. Il aime les terres légères, sableuses si possible et riches en matières organiques. Offrez-lui un endroit chaud et ensoleillé.

Variété conseillée
'Doré à larges feuilles'.

Quand semer ?
De mai à fin août
Durée de la levée
De 10 à 20 jours
Quand récolter ?
De juillet à octobre-novembre
Arrosage
Maladies et parasites
Aucun(e)

Semez

SEMEZ DIRECTEMENT EN PLACE

De mai à août, semez à la volée sur environ 2 m² en répartissant les graines de manière homogène. Recouvrez légèrement au râteau sans trop enterrer et arrosez en pluie fine régulièrement afin que les premières feuilles apparaissent en 10-15 jours maximum.

Les graines sont très fines. Procédez au semis un jour sans vent sinon elles s'éparpilleraient.

La récolte

Deux mois et demi après le semis, coupez les feuilles au ras du sol au fur et à mesure de vos besoins. Continuez les arrosages afin d'encourager la repousse. Comptez 2 ou 3 récoltes jusqu'aux premières gelées.

Arrosez copieusement pendant toute la durée de la culture afin que les feuilles restent bien tendres.

168

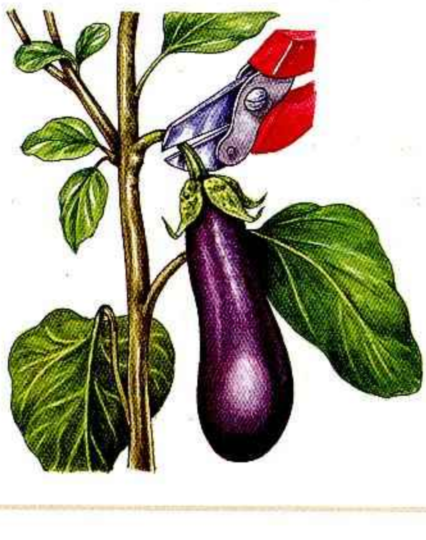
L'ABC DU POTAGER

Encadré donnant un conseil de culture

Les légumes
de A à Z







★



Ail

Liliacées

Quand et comment cultiver

L'ail aime le soleil et les terrains légers, riches, mais pas fraîchement fertilisés, et bien ameublis. Il déteste l'humidité stagnante qui le fait pourrir en terre. L'ail blanc, le plus précoce, ne se garde que jusqu'en décembre, tandis que le rose, à la saveur délicate se conserve bien ; le violet est le plus fort en goût.

Quand planter ?
En octobre-novembre (ail blanc et violet) ou février-mars (ail rose)

Quand récolter ?
À partir de juin

Quelle production ?
1 tête d'ail par gousse plantée

Arrosage
Aucun

Maladies et parasites
Rouille

Plantez



En octobre ou novembre pour l'ail blanc ou le violet, en février ou mars pour l'ail rose, plantez les gousses en lignes espacées de 20 à 25 cm. Aidez-vous d'un cordeau pour planter droit. Avec les doigts, enfoncez les gousses la pointe vers le haut à 1-2 cm de profondeur, tous les 10 à 12 cm.



En terrain lourd, plantez uniquement au printemps. Faites des lignes en butte et plantez l'ail en haut du monticule.

Vous pouvez utiliser les gousses d'ail achetées pour la cuisine. Mais choisissez plutôt des gousses destinées à la plantation : une inscription sur leur emballage certifie qu'elles sont indemnes de viroses. Utilisez toujours les gousses les plus charnues situées à la périphérie de la tête d'ail.

Un mois après la plantation

Avec une binette, cassez la croûte de terre sèche qui s'est formée en surface autour des jeunes plants. Cette opération, à répéter 2 ou 3 fois, permet également d'éliminer les mauvaises herbes.



Les variétés conseillées

Ail rose : 'Clédor', 'Goulurose'.

Ail violet : 'Germidour', pour plantation d'automne uniquement.

Ail blanc : 'Thermidrome', pour plantation d'automne uniquement, précoce et résistant au froid.

En avril et en mai, traitez préventivement contre la rouille avec un produit à base de mancozèbe.

Dans le Midi, l'ail se plante à l'automne quelle que soit sa couleur, blanc, rose ou violet et se récolte dès juin.

En juin



Le plus souvent, les feuilles de l'ail se sont couchées naturellement sur le sol et commencent à jaunir. Si elles restent raides, couchez-les en appuyant à leur base avec le pied. Vous pouvez aussi les nouer. La sève se concentre ainsi dans le bulbe.

Quelques jours après cette opération, en sol humide, vous pouvez tirer légèrement sur la base des feuilles pour déterrer légèrement le haut du bulbe. Il se conservera mieux par la suite.



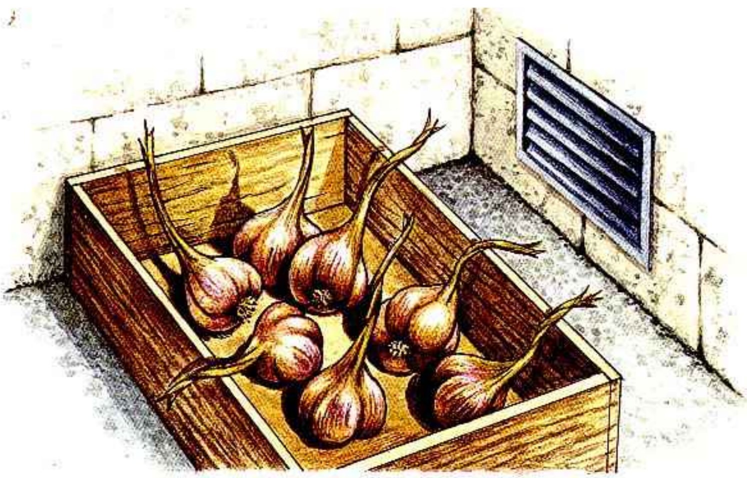
La récolte



Choisissez une journée bien ensoleillée pour récolter. Lorsque les feuilles sont sèches, dès juin, dans le Midi, pour l'ail blanc et violet, en juillet ou début août pour l'ail rose, soulevez les bulbes à la fourche-bêche sans les abîmer.

Laissez sécher sur place toute la journée, voire 2 ou 3 jours.





Disposez les têtes d'ail dans des caisses, sur une seule couche. Vous pouvez aussi les lier en bottes ou tresser leur feuillage. Entreposez dans un endroit bien aéré, sec, frais, si possible à une température constante.

★★

Artichaut

Composées



Quand et comment cultiver

Plantez



En septembre ou octobre dans les régions à hivers doux (Midi et littoral atlantique), en mars ou avril partout ailleurs, bêchez profondément le sol et apportez 20 kg de compost bien décomposé par mètre carré.

Préparez les œilletons : raccourcissez de moitié les feuilles et épointez les radicelles les plus longues. Pour favoriser la croissance des racines après la plantation, vous pouvez les tremper dans du pralin, le même que celui que vous employez pour gainer les racines de rosiers lors de la plantation.



Les artichauts à têtes volumineuses résistent bien au froid et peuvent être cultivés au nord de la Loire, tandis que ceux qui sont plus petits, plus sensibles au froid, ne prospèrent que dans le Midi.

L'artichaut est un légume vivace : vous le planterez pour 4 ou 5 années de récolte. Il préfère les sols profonds, riches en matières organiques et frais en été. Les différentes variétés se partagent en deux groupes selon leur sensibilité au froid.

Quand planter ?
À la fin mars et en avril
En septembre-octobre (Midi et Bretagne)

Quand récolter ?
De juillet à septembre
D'avril à juin (Midi, Bretagne)

Quelle production ?
2 ou 3 artichauts par pied la première année.
Environ 12 artichauts par pied les années suivantes

Arrosage



Maladies et parasites
Mildiou, oïdium, puceron noir

Les variétés conseillées

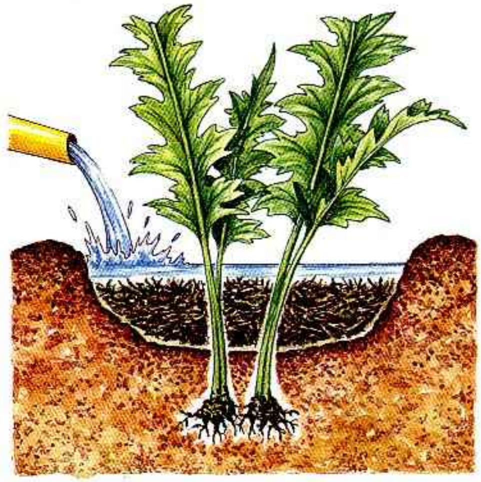
'Gros vert de Laon', le plus résistant au froid.

'Violet hâtif de Provence', recommandé dans le Midi pour sa résistance à la chaleur.

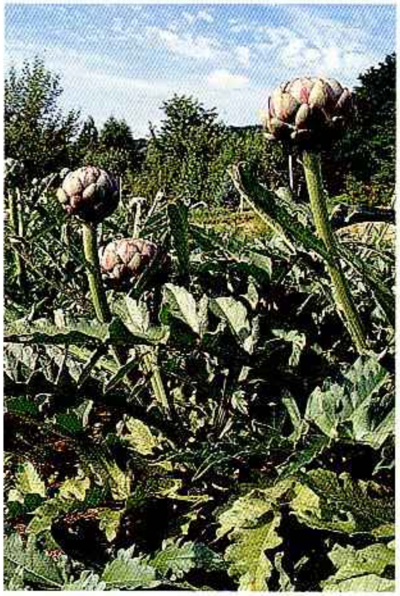
L'artichaut est très sensible aux pucerons noirs qui envahissent les feuilles, les tiges et les têtes. En tout début d'attaque, dès le mois de mai, pulvérisez 2 fois, à 8 jours d'intervalle, un insecticide biologique, si possible à base de roténone.

Les artichauts se cultivent à partir d'œilletons, jeunes plants qui poussent à la base des artichauts déjà en place. Chaque œilleton comprend au moins 3 feuilles et une portion de racines avec des radicelles blanches.

Tous les 70 cm, plantez en lignes 2 œilletons, espacés de quelques centimètres, dans de larges trous remplis de fumier ou de compost maison. Arrosez abondamment jusqu'à ce que la terre ne puisse plus absorber l'eau.
À partir de juin, arrosez copieusement au moins une fois par semaine si le temps est sec.



La récolte

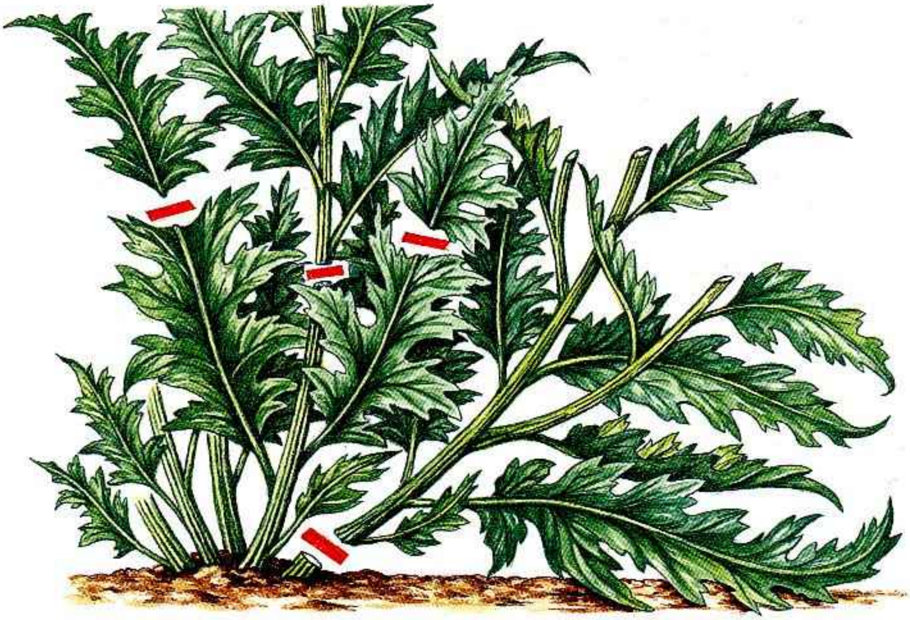




Récoltez les têtes à partir d'avril quant aux plantations d'automne et de juillet à septembre quant aux plantations de printemps. Les écailles centrales sont alors légèrement entrouvertes. Coupez la tige de l'artichaut 10 cm sous la tête.

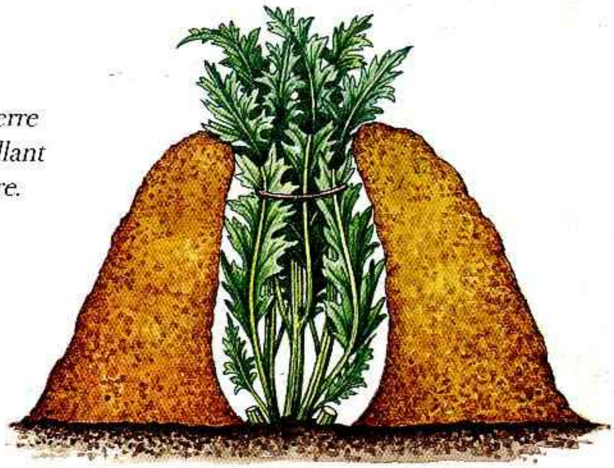
Les plantations de printemps donneront dès la deuxième année une première récolte au printemps et une seconde fin août-début septembre si vous prenez soin, dès la fin de la première récolte, de couper les tiges productrices au ras du sol et d'arroser régulièrement tout l'été.

Avant les premières gelées



Fin octobre, en milieu de journée et par temps sec, coupez au ras du sol les tiges d'artichaut qui ont produit cette année. Raccourcissez de moitié les plus grandes feuilles et liez-les ensemble.

Entourez-les d'un monticule de terre de 20 cm de haut environ, en veillant à ne pas recouvrir le cœur de terre.

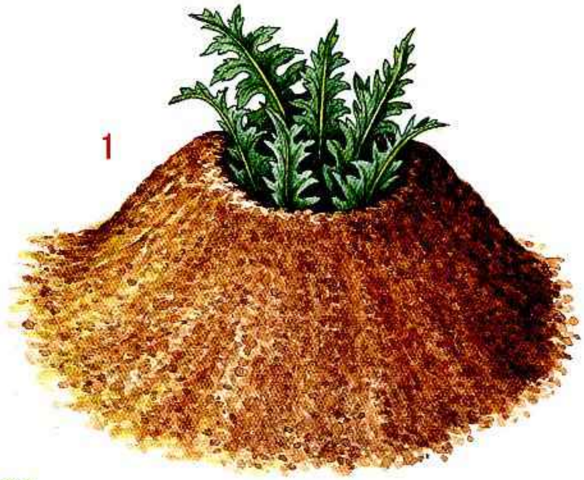




Couvrez ensuite le tout d'un voile de forçage ou de feuilles mortes maintenues en place par un filet à mailles plastiques.

Entretenir l'artichaut

L'artichaut reste plusieurs années en place. Chaque printemps, il a besoin d'être soigné.



1

Dès février, ôtez le voile de forçage ou les feuilles mortes en laissant en place la butte de terre.



2

En mars ou en avril, ôtez la terre qui entoure l'artichaut. Dégagez délicatement la base de la plante afin de découvrir une partie des racines.

Éliminez, avec un greffoir ou un couteau bien aiguisé, les rejets ou œilletons pour ne conserver que les 2 plus vigoureux par touffe. Avec la griffe, incorporez à la terre une bonne poignée de compost par artichaut.

Les œilletons prélevés pourront ainsi remplacer les artichauts en place la 3e ou la 4e année.



3

Asperge



Liliacées



Quand et comment cultiver

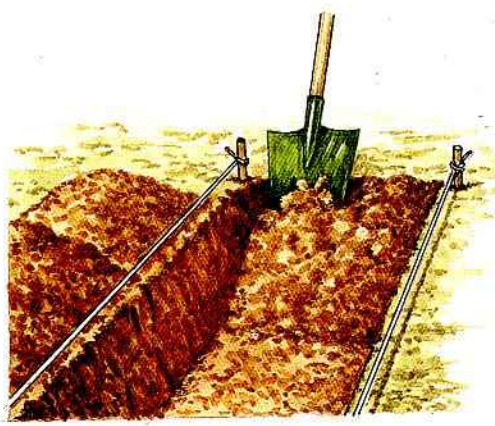
Plantez



À l'automne précédant la plantation, bêchez le sol en profondeur et incorporez à la terre environ 5 kg de fumier bien décomposé par mètre carré avec un engrais complet (conformez-vous aux quantités préconisées sur l'emballage).

Pour récolter des asperges vertes, vous planterez moins profondément : 5 cm en sol lourd et 15 cm en terrain léger. Le buttage est inutile.

Début mars, creusez des tranchées de 40 cm de large et 20 à 30 cm de profondeur. Rejetez la terre sur les bandes de 60 cm de largeur situées entre les tranchées.



L'asperge se plante pour plusieurs années de récolte (12 ans au minimum). Elle apprécie les terres légères, sablonneuses et riches. Évitez les sols trop humides. Dans les terrains calcaires, les asperges seront plus blanches. On consomme les turions, jeunes tiges d'asperge tout juste sorties de terre.

Quand planter ?
En mars

Quand récolter ?
D'avril à juin

Quelle production ?
Une dizaine d'asperges (turions) par pied

Arrosage
Aucun

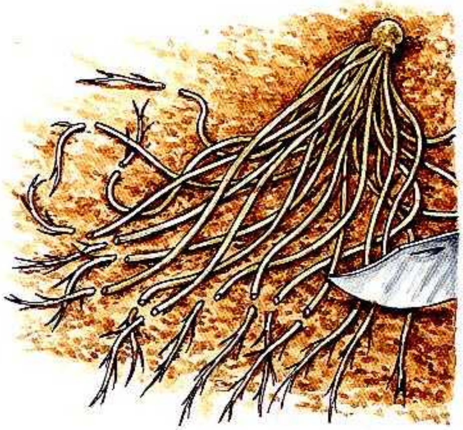
Maladies et parasites
Rhizoctone violet, criocère

Les variétés conseillées

'Argenteuil hâtive', ancienne variété de bonne qualité gustative.

'Larac', asperge aux turions réguliers et bien formés.

'Mary Washington', asperge verte ne nécessitant pas de buttage.

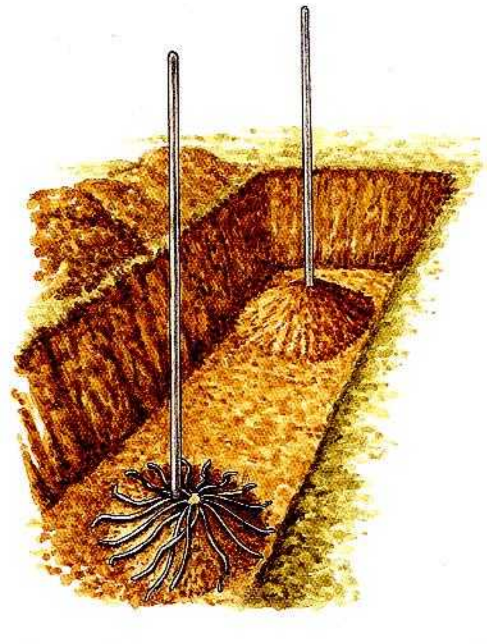


Coupez le bout déchiqueté des griffes (faisceau de racines charnues des asperges) juste avant la plantation.

Les asperges vertes sont des jeunes pousses de 25 à 30 cm de long (au-dessus du sol). Certaines variétés d'asperge se prêtent mieux à ce type de culture : elles portent la mention « asperge verte ».

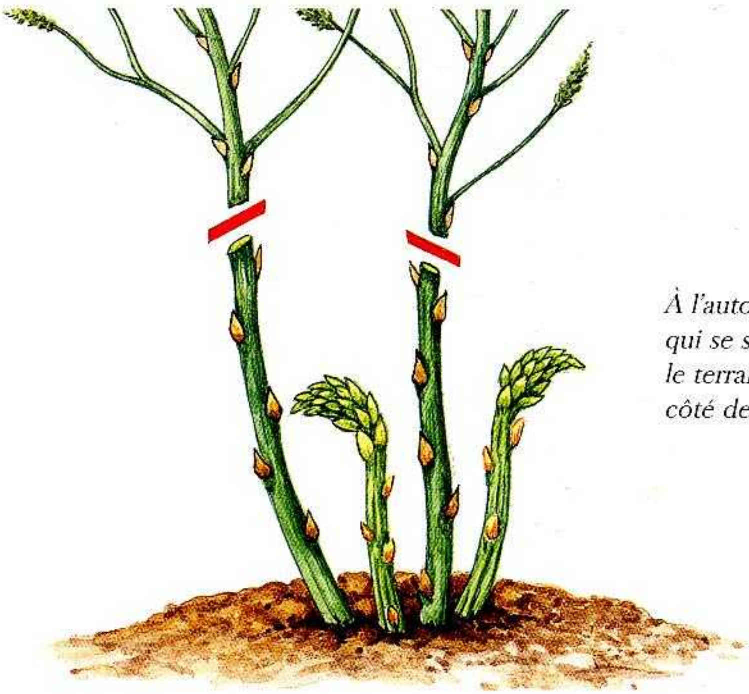


Tous les mètres, disposez une griffe sur une petite butte : étalez bien les racines charnues dans toutes les directions. Placez un tuteur près de chaque griffe et recouvrez de 10 cm de terre. Tassez légèrement.



Vous récolterez vos asperges la 1re ou la 2e année après la plantation suivant que vous avez choisi des griffes âgées de 1 ou de 2 ans : ces griffes se trouvent dans la plupart des jardineries. Avec des griffes de 2 ans, vous pourrez récolter dès l'année qui suit la plantation.

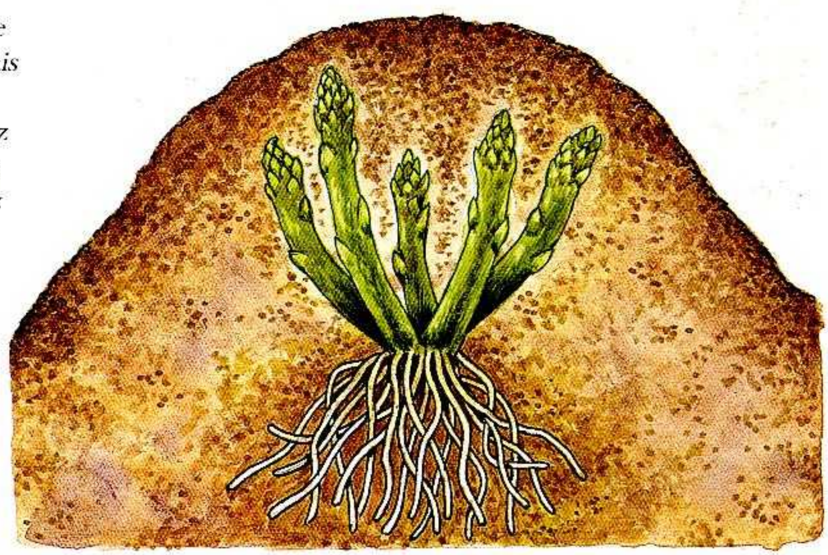
Avant les premières gelées



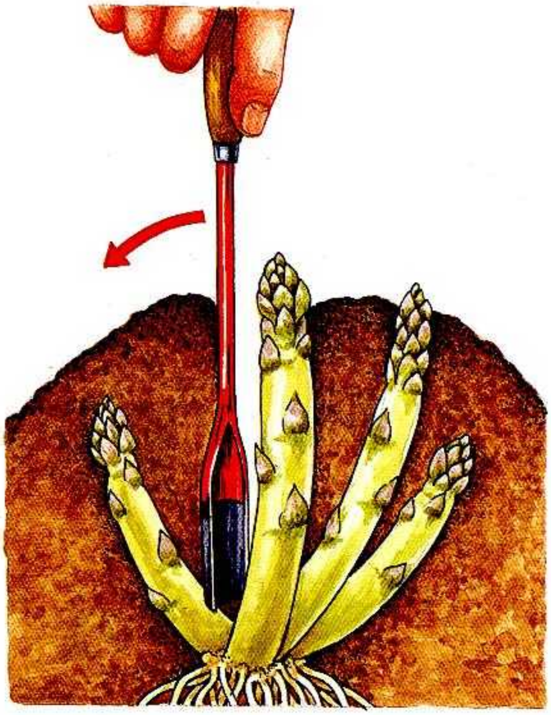
À l'automne qui suit la plantation, coupez les tiges qui se sont développées à 10-15 cm du sol et nivelez le terrain en ramenant la terre rejetée de chaque côté des tranchées vers les asperges.

Chaque printemps

À partir de la 2e ou de la 3e année de culture, en mars, incorporez un engrais complet (en respectant les doses préconisées sur l'emballage) et formez un monticule de terre, haut d'environ 30 cm, autour des asperges. Effectuez cette opération en 2 fois, à 20 jours d'intervalle.



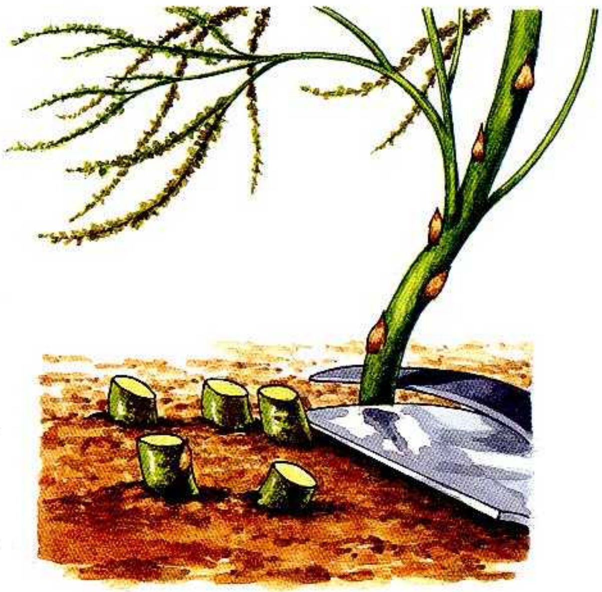
La récolte



À partir de la mi-avril, durant 3 semaines, récoltez tous les jours les asperges dès que leurs pointes sortent de terre. Enfoncez alors verticalement une gouge le plus profondément possible. Faites levier pour extraire délicatement l'asperge.
À partir de juin, laissez les asperges se développer normalement.

Chaque automne, avant les premières gelées

Aplanissez les buttes de terre autour des asperges et coupez les tiges au ras du sol. Brûlez-les.



Il existe des asperges mâles et des asperges femelles. Ces dernières portent des baies rouge vermillon à l'automne. Les plantes mâles produisent des asperges plus petites que les femelles, mais en plus grand nombre (près d'un tiers en plus).

★★★

Aubergine

Solanacées



Quand et comment cultiver

Semez

SEMEZ EN TERRINE ★



En mars-avril, semez dans une terrine de la façon la plus homogène possible. Recouvrez bien les graines d'un demi-centimètre de terreau en l'émiettant à la main.



Tassez avec une planchette et arrosez en pluie fine. Couvrez jusqu'à l'apparition des premières feuilles, 10 à 15 jours plus tard, et placez au chaud (température optimale : 25 °C). Rapprochez d'une source de lumière dès que les feuilles sont visibles.

Vous pouvez placer la terrine sur un radiateur muni d'une tablette afin d'accélérer la germination des graines.

Repiquez



Un mois plus tard environ, les plants ont 5 ou 6 feuilles bien développées. Plantez-les sous châssis dans des godets remplis de terreau et de tourbe à parts égales. Ouvrez le châssis durant les heures les plus chaudes de la journée. À la mi-mai, vous pouvez les enlever du châssis.

L'aubergine est particulièrement frileuse. Plantez-la au soleil dans un sol profond, fertilisé à l'automne précédent, pas trop sec en été. Au nord de la Loire, la récolte est anecdotique. À planter pour s'amuser !

Quand semer ?
En mars-avril

Durée de la levée
De 7 à 10 jours

Quand récolter ?
De fin juillet à octobre-novembre

Quelle production ?
De 10 à 30 aubergines par pied selon la région

Arrosage



Maladies et parasites
Mildiou, oïdium

Les variétés conseillées

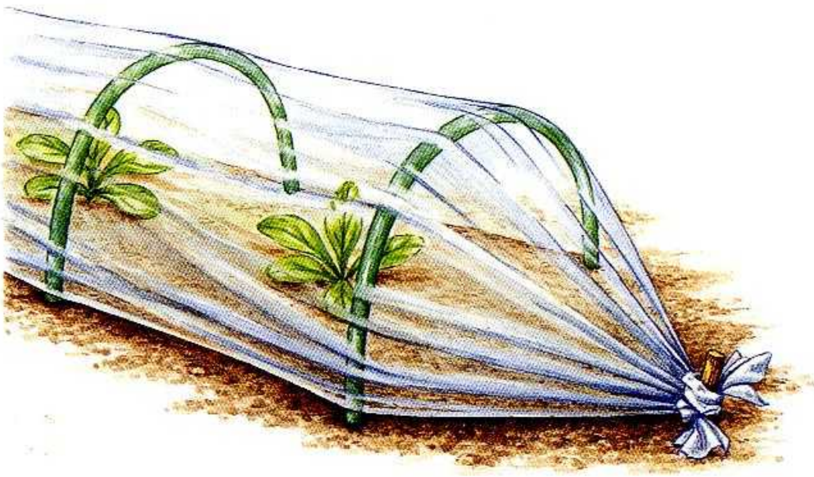
F1 'Bonica', précoce, fruits ovoïdes.
F1 'Baluroi', fruits longs de 25 cm.
'De Barbentane', plante vigoureuse à longs fruits violet-noir de 30 cm.
F1 'Bambino', pour potée, à cultiver sur le balcon ou la terrasse.

Plantez

Fin avril dans le Midi, vers la mi-mai dans le reste de la France, plantez en lignes les jeunes plants dans des trous remplis de compost ou de terreau et espacés de 30 à 40 cm. Arrosez copieusement.



En été, arrosez au pied des aubergines en évitant de mouiller le feuillage. Un bon paillage est également recommandé.





Au nord de la Loire, couvrez la plantation d'un tunnel en plastique que vous n'ôterez que début juillet quand les fruits auront environ la grosseur d'un œuf.

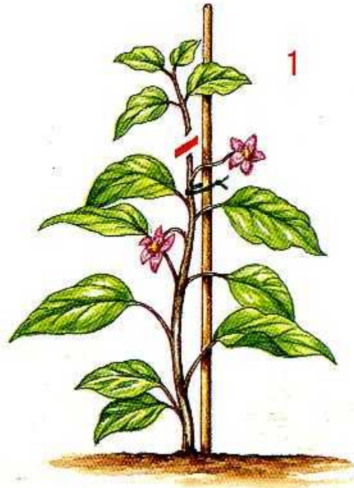
Plutôt que de semer vos aubergines, vous pouvez les acheter déjà bien développées en godets dans les jardineries. Vous trouverez même des plants greffés plus productifs et surtout plus précoces, mais plus onéreux. L'investissement se justifie surtout au nord de la Loire.
Vous les planterez alors entre mai et juin, selon les régions, comme les jeunes plants issus de semis.

Tailler l'aubergine

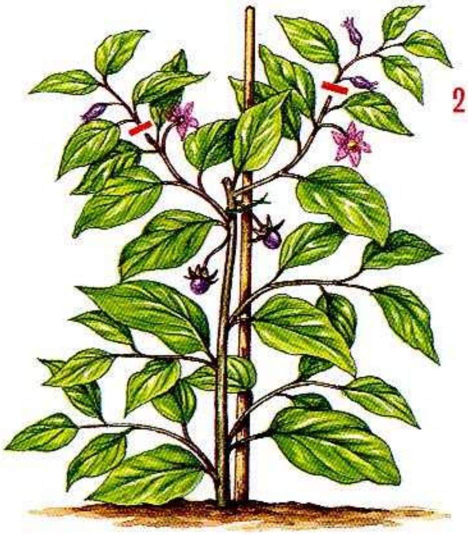
L'aubergine étant très frileuse, il est impossible de la planter très tôt au jardin. La période propice à sa culture en France est donc restreinte. Dans le Midi et le Sud-Ouest, chaque plant ne pourra produire, dans le meilleur des cas, que 20 à 30 aubergines. Au nord de la Loire, n'espérez pas plus de 10 aubergines par pied. La taille est donc nécessaire pour limiter le nombre de fruits.

Courant juin, lorsque l'aubergine a produit 2 fleurs, coupez l'extrémité de la tige juste au-dessus de cette 2e fleur. Profitez-en pour la tuteurer.

1

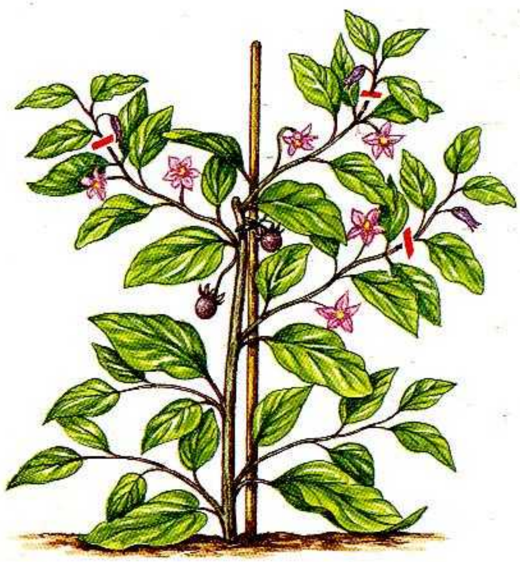


2



En juillet, le plant d'aubergine a produit des ramifications à partir de la tige principale. Au nord de la Loire, conservez uniquement 2 ou 3 rameaux que vous couperez chacun 1 ou 2 feuilles au-dessus de la 1re fleur épanouie.

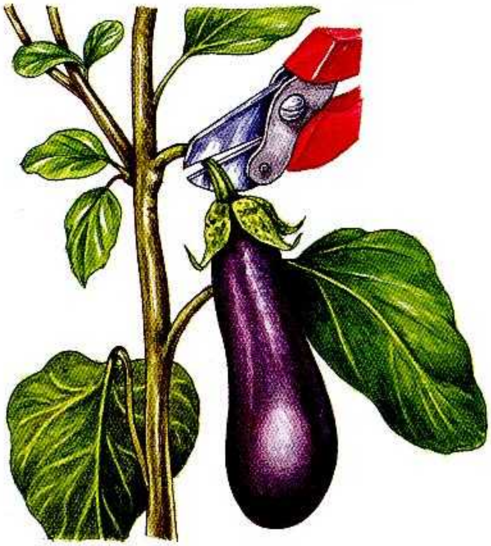
3



Dans le Midi et le Sud-Ouest, conservez 3 ou 4 rameaux secondaires et taillez-les chacun au-dessus de la 2e fleur à partir de la base.

La récolte

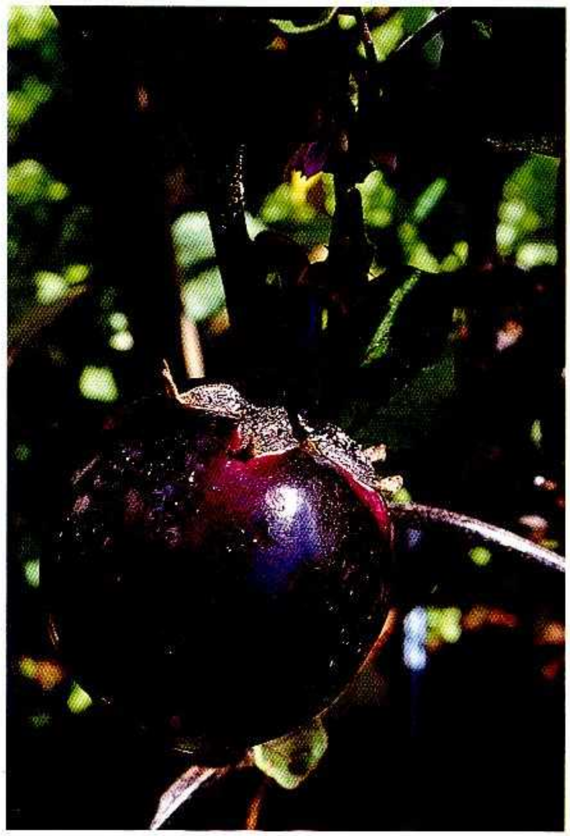
De la fin juillet aux gelées, cueillez les aubergines selon vos besoins, quand elles sont bien colorées et souples sous la pression des doigts, sans être molles.



Avant les premières gelées



Arrachez puis brûlez ou jetez les pieds d'aubergine, en évitant de les mettre sur le tas de compost car ces restes de végétation sont souvent porteurs de maladies en fin de saison (oïdium).



Bette à cardes (poirée)

Chénopodiacées



Quand et comment cultiver

Semez

SEMEZ EN PÉPINIÈRE ★



En avril ou mai, semez les graines de bette à la volée sur 1 à 2 m². Avec un râteau, recouvrez-les de 2 ou 3 cm de terre.

Cousine de la betterave, cette plante est cultivée pour ses larges feuilles et ses côtes charnues. Elle s'accommode de tous les types de terrain mais préfère les sols profonds et riches. Elle déteste la sécheresse en été.



Arrosez abondamment en pluie fine et maintenez bien humide jusqu'à l'apparition des premières feuilles, soit 10 à 15 jours plus tard. Espacez un peu les arrosages par la suite.

Protégez les plants avec des granulés anti-limaces à base de métaldéhyde. Renouvelez le traitement après chaque pluie.

Quand semer ?
En avril-mai

Durée de la levée
De 10 à 15 jours

Quand récolter ?
De juillet à octobre-novembre
En avril-mai

Quelle production ?
4 plantes par mètre linéaire

Arrosage

Maladies et parasites
Limace

SEMEZ DIRECTEMENT EN PLACE ★



Toujours en avril ou mai, tracez des sillons de 2 ou 3 cm de profondeur et espacés de 40 à 50 cm. Déposez 2 ou 3 graines tous les 30 à 40 cm. Refermez et tassez avec le dos du râteau. Arrosez abondamment.

Si certains plants éliminés lors de l'éclaircissage sont vigoureux, vous pouvez les repiquer au potager ou dans vos massifs de fleurs, comme ceux semés en pépinière. Pour une bonne reprise, effectuez cette opération immédiatement après l'arrachage.

Repiquez

Quand les plants semés en pépinière ont 4 ou 5 feuilles, repiquez-les au potager, de préférence le soir. Déposez les jeunes plants tous les 30 à 40 cm sur des lignes espacées de 40 cm. Arrosez abondamment.



Éclaircissez



Lorsque les plants semés directement au potager ont 4 ou 5 feuilles, éliminez les plus faibles de chaque groupe pour ne garder qu'un plant tous les 30 à 35 cm.

La récolte



Dès juillet, cassez au ras du sol les côtes (ou cardes) des feuilles situées à la périphérie : à la main, écartez-les du centre de la bette. Récoltez en fonction de vos besoins, jusqu'aux gelées.

Les variétés conseillées

'Verte à carde blanche' races de Bérac, d'Ampuis ou de Nice.

'Blonde à carde blanche' race de Lyon, résistante à la chaleur.

'Bright Lights', à cardes rouges.

'Bright Yellow', à cardes jaunes.

Dès juin et durant tout l'été, arrosez régulièrement les bettes afin que les côtes restent bien tendres. Paillez afin de réduire la fréquence des arrosages.

Avant les premières gelées

Dans les régions froides, entourez d'un petit monticule de terre jusqu'au tiers de la hauteur du feuillage et recouvrez de feuilles mortes ou d'un morceau de voile de forçage. Vous pourrez de nouveau récolter au début du printemps prochain.





Dans les régions clémentes, la récolte peut se prolonger tout l'hiver. Coupez alors la bette à la base des feuilles comme une laitue.

Il existe une variété de bette dite « bette épinard » ou 'Verte à couper' qui se cultive exactement de la même façon que la bette à cardes. En revanche, ses feuilles sont récoltées au fur et à mesure de la pousse et se consomment à la manière des épinards.



Betterave rouge

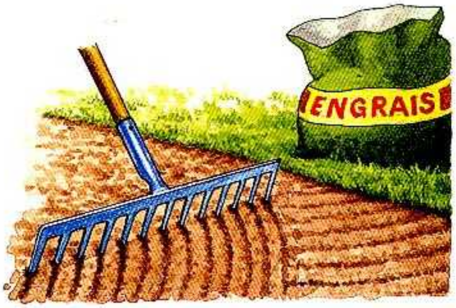
Chénopodiacées

Quand et comment cultiver

La betterave rouge peut se cultiver dans pratiquement tous les types de sol. Cependant, elle préfere les terrains profonds et frais en été. Semez-la directement au potager en lui offrant une exposition ensoleillée.

Semez

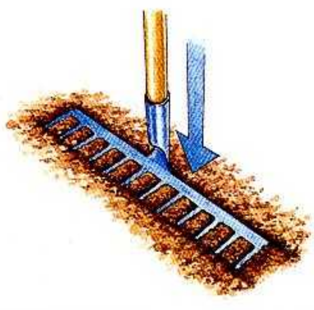
SEMEZ DIRECTEMENT EN PLACE



En avril, une quinzaine de jours avant le semis, mélangez à la terre en place un engrais riche en phosphore et potasse (environ 100 g/m²).

Entre avril et mi-juin, tassez légèrement la terre avec le dos du râteau. Tracez des sillons profonds de 1 ou 2 cm et espacés de 30 à 40 cm. Déposez 2 ou 3 graines tous les 20 cm. Avant le semis, traitez le sol avec un produit contre les insectes du sol.





Recouvrez de terre et tassez fortement avec le dos du râteau afin que la terre adhère bien aux graines. Arrosez abondamment.

Quand semer ?
D'avril à mi-juin
Durée de la levée
De 10 à 12 jours
Quand récolter ?
De juillet à novembre
Quelle production ?
5 betteraves par mètre
Arrosage



Maladies et parasites
Taupin, blaniule

Attendez la fin des gelées printanières pour semer : les jeunes betteraves sont sensibles au froid. Par ailleurs des températures trop basses en début de culture les font fleurir prématurément, l'année même du semis, au détriment des racines charnues que l'on consomme.

Il existe des graines de betterave en ruban. Il suffit alors de dérouler au fond du sillon la longueur de ruban nécessaire pour obtenir une disposition régulière des graines.

Les variétés conseillées

F1 'Red Cloud', croissance rapide, adaptée aux climats chauds.

'De Détroit 2' race Préco, pour les semis précoces.

'Noire d'Égypte' race Emir, résistante à la montée à graines (production de fleurs au détriment de la racine).

'Crapaudine', pour conserver l'hiver.

'Rouge Globe', pour conserver l'hiver.

Éclaircissez

Un mois et demi plus tard, lorsque les plants ont 4 ou 5 feuilles, éliminez les plus faibles de chaque groupe pour ne garder qu'un plant tous les 25 à 30 cm.





Si certains plants éliminés lors de l'éclaircissage sont vigoureux, vous pouvez les repiquer au potager tout de suite après l'arrachage pour une bonne reprise.





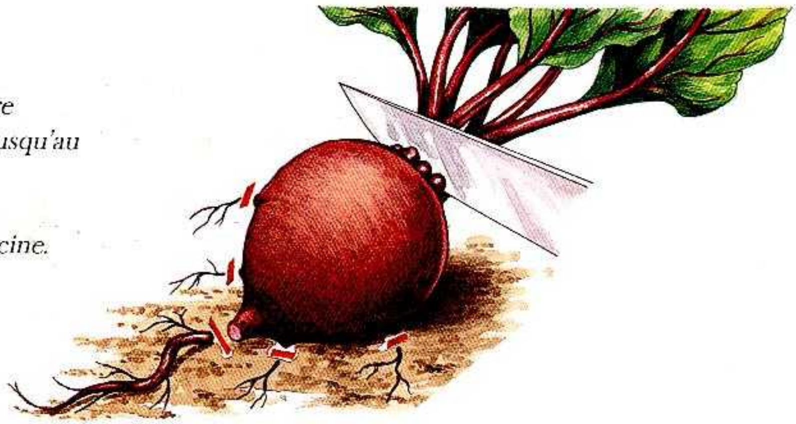
La récolte

Dès juillet, récoltez les betteraves au fur et à mesure de vos besoins. Soulevez délicatement avec la fourche-bêche et tirez en les prenant à la base des feuilles. Coupez les feuilles et jetez-les sur le compost si elles sont saines.

En cas de fortes chaleurs l'été, arrosez régulièrement les betteraves sinon les racines deviennent dures, fibreuses et perdent leur saveur sucrée. Paillez afin de réduire la fréquence des arrosages.

Avant les premières gelées

En octobre, durant une belle journée ensoleillée, arrachez les betteraves encore en place. Laissez-les sécher sur la terre jusqu'au soir. Éliminez le maximum de terre puis coupez les racines fines et les feuilles à un demi-centimètre au-dessus de la racine.





Après les avoir grossièrement nettoyées, entreposez les betteraves en vrac dans une caisse remplie de sable dans un local frais et aéré. Elles se conservent bien et peuvent être consommées jusqu'au printemps suivant.

★★★

Cardon

Composées



Quand et comment cultiver

Semez

SEMEZ EN GODET ★★★



En avril, disposez 3 ou 4 graines par godet et recouvrez-les d'environ 1 cm de terreau. Tassez avec les doigts et arrosez copieusement.

Placez les godets sous châssis et maintenez bien humide jusqu'à l'apparition des premières feuilles.



SEMEZ DIRECTEMENT EN PLACE ★★



En mai, tracez des sillons de 1 ou 2 cm de profondeur et distants de 1,50 m. Semez par groupe de 4 ou 5 graines, en laissant 80 cm à 1 m entre les groupes. Recouvrez avec du terreau et arrosez copieusement en pluie fine.

Bien que ce soit une plante vivace, le cardon est le plus souvent cultivé comme un légume annuel. Il préfère les sols riches, profonds et frais en été. Choisissez-lui un emplacement bien ensoleillé.

Quand semer ?
En avril (sous châssis) ou mai (en place)

Durée de la levée
2 semaines

Quand récolter ?
De septembre à mars

Quelle production ?
2 ou 3 cardons suffisent pour une famille de 4 personnes

Arrosage

Maladies et parasites
Mildiou

Les variétés conseillées

'Plein blanc inerme', côtes sans épines blanchissant facilement.

'Vert de Vaulx-en-Velin', épineux mais se conservant bien.

'Plein blanc inerme' race Blanco, côtes blanchissant naturellement sans intervention.

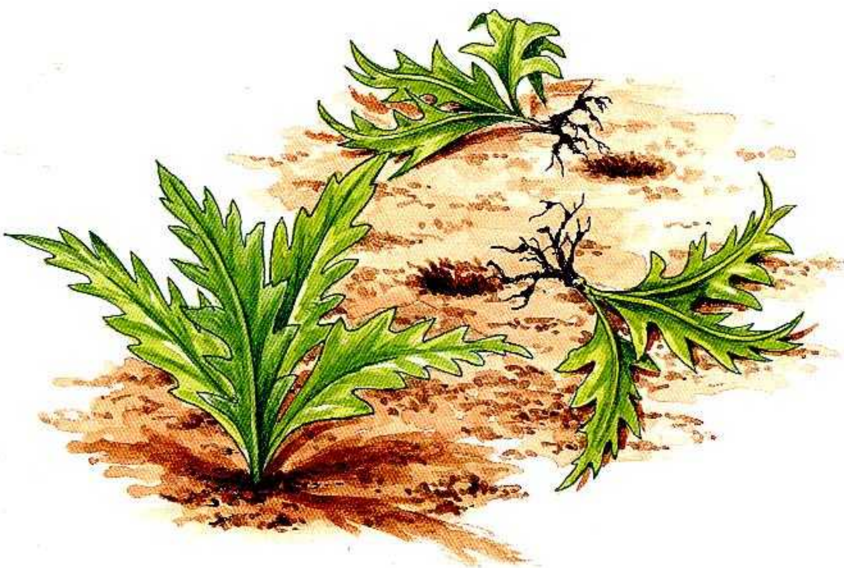
Comme l'artichaut, le cardon est un légume très gourmand. Apportez dans chaque trou de plantation une pelletée de fumier de bovin déshydraté.

Éclaircissez



Trois à 4 semaines après le semis, conservez uniquement le plant le plus vigoureux de chaque godet. Entreposez toujours dans le châssis ouvert.





De la même façon, ôtez les plants les plus faibles semés directement en place afin de ne conserver qu'un cardon tous les mètres.

Plantez

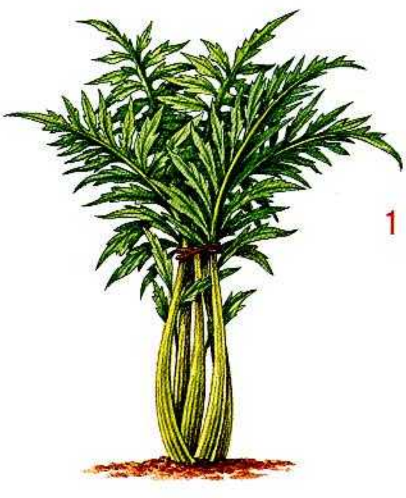


Début mai, plantez au potager les jeunes cardons en godets sur des lignes espacées de 1,50 m. Laissez 1 m entre les plants sur le rang. Dans les régions froides, couvrez d'un tunnel plastique jusqu'à ce que les gelées ne soient plus à craindre, c'est-à-dire jusque mi-mai.

Si vous n'avez ni le temps ni la place nécessaire pour semer vos cardons, vous en trouverez de jeunes plants dans les jardineries. Vous les planterez alors à partir de la mi-mai comme ceux qui sont issus de semis.

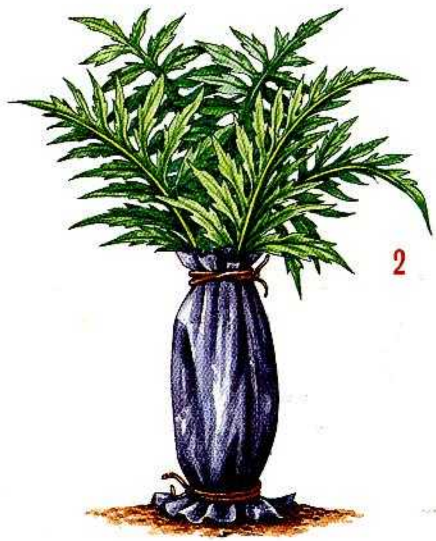
Blanchir le cardon

Pour rendre les côtes plus tendres, il est conseillé de blanchir les cardons. Comptez 15 jours à 3 semaines pour obtenir un cardon prêt à déguster. Traitez les cardons au fur et à mesure de vos besoins car, une fois blanchis, ils ne se conservent pas longtemps.



1

Fin septembre, par une journée ensoleillée, lorsque les feuilles sont bien sèches (sans traces de rosée), liez les feuilles en cornet.



2

Entourez-les de paille ou d'un morceau de plastique noir en laissant dépasser le haut des feuilles. Liez de nouveau. Vérifiez que le cardon est blanchi en écartant délicatement le haut de feuilles.

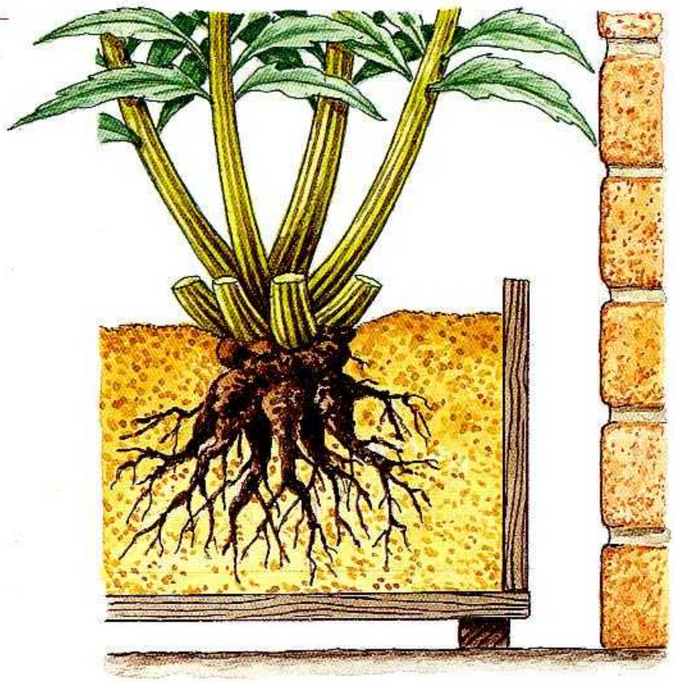
La récolte



En fin d'été (début septembre), quand les côtes sont bien charnues, récoltez les cardons blanchis ou non (selon votre goût) au fur et à mesure de vos besoins. Coupez les tiges au ras du sol, à la base des feuilles.

Pour éviter que les côtes des cardons ne deviennent dures et amères, arrosez régulièrement en été, environ 10 litres par plant une fois par semaine. Ajoutez une fois sur deux un engrais riche en azote ou du purin d'ortie dilué. Paillez le sol dès juin afin de limiter l'évaporation de l'eau et la prolifération des mauvaises herbes.

Avant les premières gelées



Arrachez tous les cardons avec leurs racines et plantez-les dans une caisse de sable à la cave. Vous pouvez les conserver ainsi une partie de l'hiver afin de les consommer au fur et à mesure de vos besoins.

★★

Carotte

Ombellifères



Quand et comment cultiver

Semez

SEMEZ EN LIGNE ★

Entre mars et juillet (dès février ou en octobre-novembre, dans le Midi), après avoir affiné la terre à plusieurs reprises, tracez des sillons peu profonds, distants de 25 à 30 cm, le long d'un cordeau. À l'aide d'un semoir à main, répartissez régulièrement les graines dans le fond des sillons.





Refermez les sillons, tassez avec le dos du râteau et arrosez en pluie fine, avec un arrosoir ou un tuyau muni d'une pomme d'arrosage.

Il existe des graines de carotte en ruban espacées régulièrement. Il suffit alors de déposer ce ruban au fond du sillon et de le refermer comme avec des graines ordinaires.

N'oubliez pas de repérer le rang où vous venez de semer en plaçant une marque à l'une de ses extrémités.



La carotte aime les climats humides et tempérés, et les sols profondément ameublis, frais et riches en matières organiques. À l'automne précédant le semis, bêchez le sol, désherbez et enfouissez 2 ou 3 kg de compost ou de fumier bien décomposé.

Quand semer ?
De mars à juillet
En octobre-novembre ou en février (dans le Midi)

Durée de la levée
De 10 à 20 jours

Quand récolter ?
De juillet à novembre
En avril-mai (dans le Midi)

Quelle production ?
De 1 à 5 kg par mètre linéaire (selon les variétés)

Arrosage



Maladies et parasites
Mouche de la carotte

Les variétés conseillées

Semis d'automne : 'D'Amsterdam' (courte), 'De Carentan' (demi-longue), 'Touchon' (demi-longue).

Semis de printemps : 'Marché de Paris' (très courte), 'De Hollande' (courte), 'Nantaise améliorée' (demi-longue).

Semis d'été (carottes à conserver) : 'De Chantenay' (demi-longue), 'De Meaux' (longue), 'De Colmar' (longue).

SEMEZ À LA VOLÉE ★★★

Entre avril et juillet, après avoir soigneusement affiné et aplani la terre, prenez vos graines dans le creux de la main et répartissez-les sur le sol en décrivant des demi-cercles avec le poignet.





Ratissez afin de recouvrir légèrement les graines semées et arrosez en pluie fine.

Pour vous épargner les dégâts de la mouche de la carotte (et d'autres ennemis), incorporez au sol un insecticide à base de carbofuran avant le semis.



Afin de répartir de façon plus homogène les graines de carotte, mélangez-les avec des graines de radis. Ces derniers sortent de terre plus rapidement et marquent le rang. Autre avantage : les radis éloignent les araignées rouges (acariens).

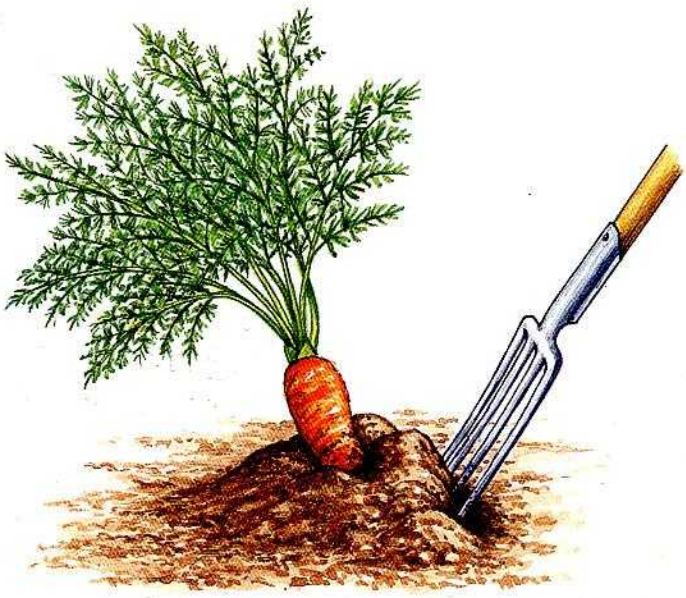
Éclaircissez



Environ 3 ou 4 semaines après le semis, les jeunes carottes atteignent 3 ou 4 cm de haut. Éliminez les plants les plus faibles, afin de ne conserver qu'une carotte tous les 5 à 10 cm, selon les variétés et leur grosseur.

La récolte

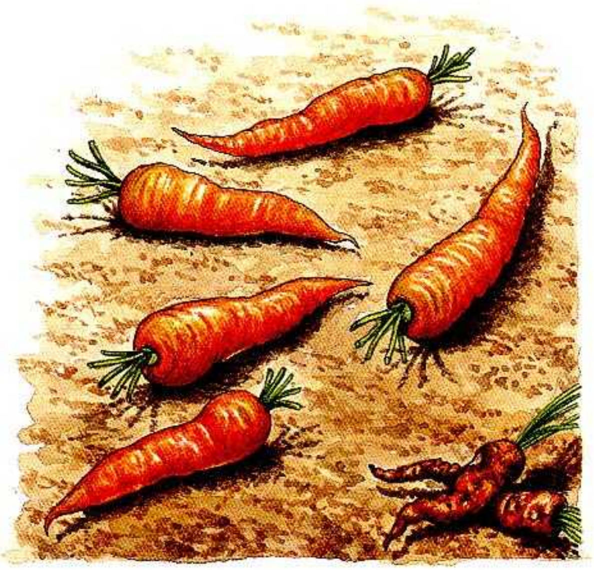
Environ 3 à 6 mois après le semis, selon la date de semis, la région et la variété, récoltez les carottes au fur et à mesure de vos besoins. Plantez verticalement la fourche-bêche à 15 ou 20 cm du rang. Faites levier avec le manche afin de soulever les carottes convoitées. Saisissez ensuite la base des fanes et tirez.



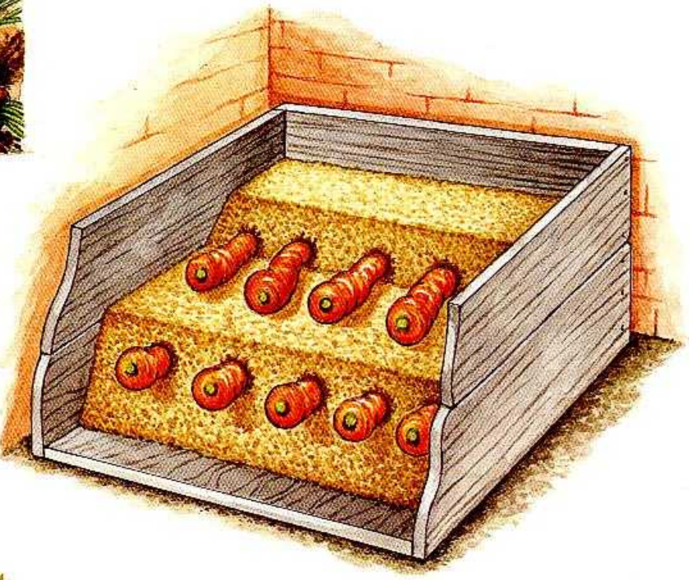


Coupez les fanes tout de suite en les tordant avec les deux mains et jetez-les sur votre tas de compost. Vous pouvez aussi les utiliser en potage.

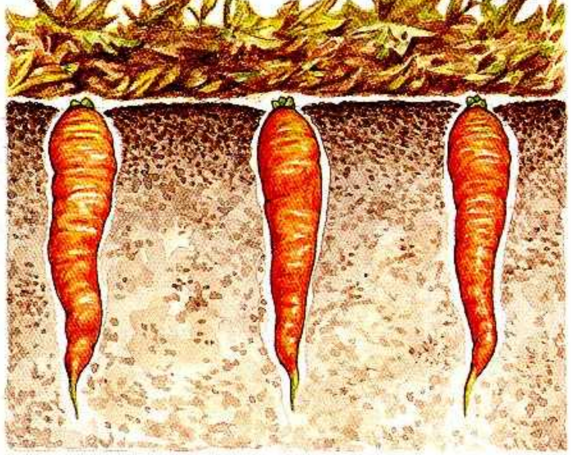
Avant les premières gelées



Arrachez toutes les carottes non consommées. Choisissez une belle journée ensoleillée afin de les laisser sécher à la surface de la terre avant de les entreposer pour l'hiver. Triez celles qui sont abîmées, rongées ou de petite taille pour les consommer rapidement.



Coupez les fanes au ras du collet et rangez les carottes dans une caisse en alternant une couche de carottes et une couche de sable. Elles se conservent dans un endroit frais, à l'obscurité.



Dans les régions clémentes dotées de sols peu humides en hiver, vous pouvez laisser vos carottes en terre. Coupez les fanes au ras de la terre et couvrez d'une couche de feuilles mortes d'au moins 10 cm d'épaisseur.

Céleri-branche

Ombellifères



Quand et comment cultiver

Semez

SEMEZ EN TERRINE ★

En mars, dans une terrine remplie de terreau à semis bien humide, semez en vous efforçant d'espacer les graines uniformément.





Tassez avec une planchette de bois et couvrez. Placez au chaud (18 à 20 °C) et à la lumière. Maintenez le terreau humide jusqu'à l'apparition des premières feuilles.

Le céleri-branche est cultivé pour ses feuilles et surtout leurs nervures charnues, les côtes. Il aime le soleil et apprécie les terrains riches, frais, proches de la neutralité et meubles.

Quand semer ?
De mars à mai

Durée de la levée
20 jours

Quand récolter ?
De mi-juillet à octobre (5 mois après le semis environ)

Quelle production ?
3 céleris par mètre linéaire

Arrosage



Maladies et parasites
Septoriose

Les variétés conseillées

'Vert d'Elne'.

'Géant doré amélioré', qui blanchit naturellement.

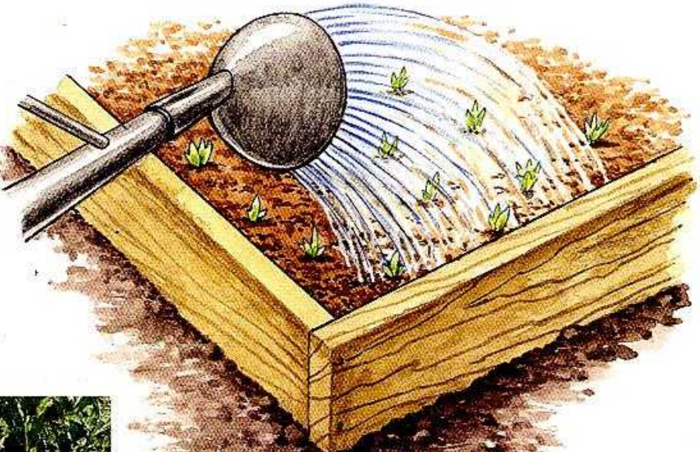
'Golden Spartan.'

SEMEZ EN PÉPINIÈRE ★



Le semis en pépinière s'effectue de la mi-avril à la mi-mai. Choisissez un terrain abrité, préalablement affiné, aplani et bien humidifié, dont la température optimale est de 15 °C. Délimitez un espace à peine plus grand qu'une terrine à semis en enfonçant à moitié des planches dans la terre. Répartissez les graines avec un semoir à main. Recouvrez d'un peu de terreau émietté : les graines doivent être à peine couvertes.

Tassez avec le dos du râteau ou une petite planche et arrosez en pluie fine. Maintenez bien humide jusqu'à l'apparition des premières feuilles.

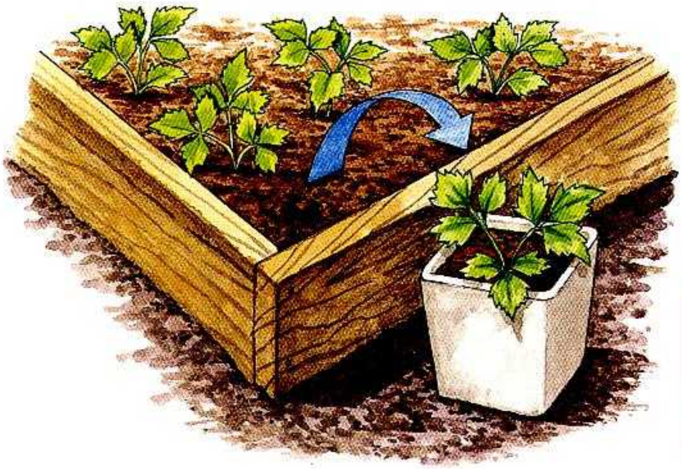




Arrosez régulièrement, surtout en été, pour éviter les à-coups de croissance.

Liez les feuilles de céleri-branche pour les faire blanchir.

Repiquez

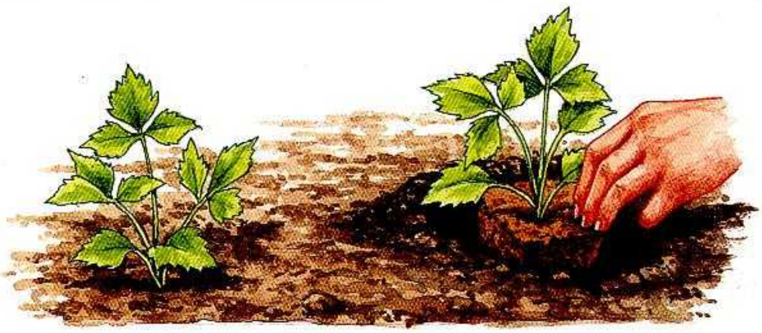


Deux mois après le semis, plantez les jeunes plants qui ont 3 ou 4 feuilles en godets ou en pépinière, en les espaçant de 10 cm. Arrosez copieusement après la plantation. Entreposez les godets dans un coin abrité et pas trop ensoleillé du jardin.

Plutôt que de semer, vous pouvez acheter en jardinerie de jeunes plants de céleri-branche déjà développés en godets. Vous les planterez entre la mi-avril et la mi-mai, comme les plants issus de semis.

Plantez

De la mi-avril à mai, mettez en place au potager les jeunes plants. Plantez en lignes espacées de 40 cm en laissant 30 cm entre les plants. Remplissez le trou de plantation de compost bien décomposé. Arrosez copieusement.



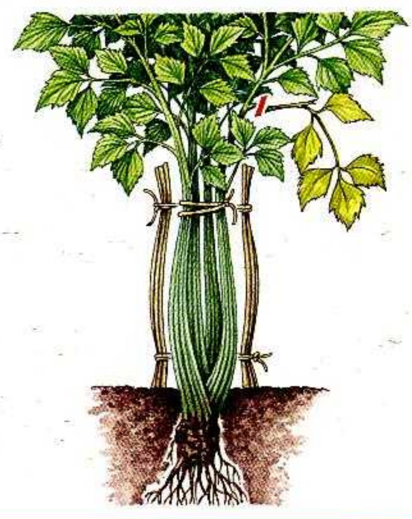
Blanchir le céleri-branche

Les côtes du céleri-branche se consomment généralement blanchies : elles sont plus tendres et moins amères. Le blanchiment dure 15 jours : le céleri-branche est ensuite prêt à consommer. Certaines variétés, comme 'Géant doré amélioré', blanchissent naturellement.

À partir de la mi-juillet, par une journée ensoleillée, lorsque les feuilles sont bien sèches (sans traces de rosée), liez les feuilles en cornet. Éliminez celles qui sont abîmées.

Entourez-les d'un morceau de carton ondulé ou de plastique noir en laissant dépasser le haut des feuilles. Liez de nouveau.

Vérifiez que le céleri-branche est blanchi en écartant délicatement le haut de feuilles.



La récolte



À partir de la mi-juillet, coupez, au fur et à mesure de vos besoins, les céleris-branches au ras du sol, à la base des feuilles. Arrosez si nécessaire.

Avant les premières gelées

Dès la mi-octobre, en prévision du froid, entourez les céleris-branches non blanchis d'une épaisse couche de feuilles mortes haute de 30 cm. Cette protection permet d'obtenir leur blanchiment sans aucune autre intervention. Récoltez en fonction de vos besoins.



★★★

Céleri-rave

Ombellifères



Quand et comment cultiver

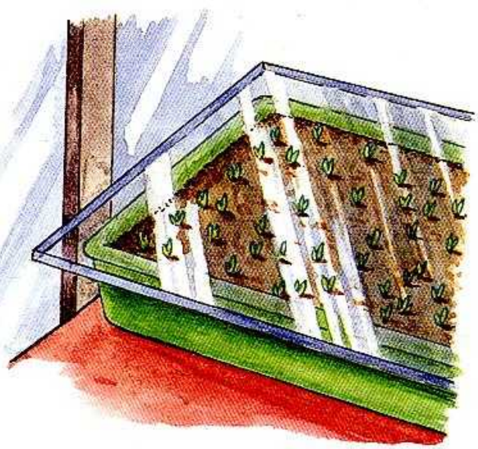
Semez

SEMEZ EN TERRINE ★



Mi-mars, disposez régulièrement les graines de céleri-rave dans une terrine remplie de terreau à semis bien humide.

Tassez avec une planchette de bois et couvrez d'une plaque de verre. Placez au chaud (18 à 20 °C) et à la lumière. Maintenez le terreau humide jusqu'à l'apparition des premières feuilles.



Proche cousin du céleri-branche, le céleri-rave aime également le soleil et les terrains riches, profonds et frais. Mais il doit être régulièrement arrosé, surtout en été. Cette plante est cultivée pour sa racine charnue et arrondie que l'on consomme en automne et tout l'hiver.

Quand semer ?
De mi-mars à mi-mai

Durée de la levée
De 10 à 20 jours

Quand récolter ?
De mi-août à octobre (5 mois après le semis environ)

Quelle production ?
3 ou 4 céleris-raves par mètre linéaire

Arrosage

Maladies et parasites
Mouche du céleri

Les variétés conseillées

'Niva', rustique et vigoureux.

'Névé', se conservant très bien.

'Boule de marbre', très productif.

'Monarch', résistant à la septoriose.

SEMEZ EN PÉPINIÈRE ★



De la mi-avril à la mi-mai, choisissez un terrain abrité, préalablement affiné, aplani et bien humidifié, dont la température optimale est de 15 °C. Enfoncez à moitié des planches dans la terre pour délimiter un espace à peine plus grand qu'une terrine à semis.
Répartissez de façon homogène les graines. Recouvrez d'un peu de terreau émietté : les graines doivent être à peine couvertes.

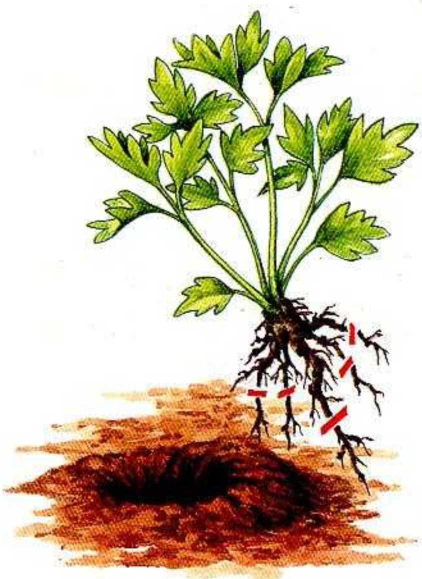
Tassez avec le dos du râteau ou une petite planche et arrosez en pluie fine. Maintenez bien humide jusqu'à l'apparition des premières feuilles.



Repiquez

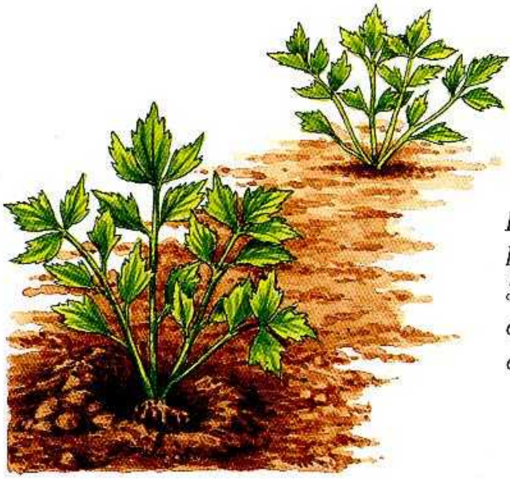
Un mois et demi après le semis, plantez en pépinière les jeunes plants qui ont 2 feuilles après avoir coupé les petites racines (radicelles). Espacez-les de 10 cm en tous sens. Arrosez copieusement après la plantation.





Un mois après le premier repiquage, plantez de nouveau en pépinière les plants qui ont 4 ou 5 feuilles en coupant les racines auparavant. Laissez 15 cm entre les plants. Arrosez copieusement après la plantation.

Vous pouvez également acheter dans les jardineries de jeunes plants déjà développés en godets. Plantez-les alors en mai, de la même façon que les plants issus de semis.



Plantez

De la fin mai à la fin juin, plantez en lignes espacées de 40 cm en laissant 30 cm entre les plants. Remplissez le trou de plantation de compost bien décomposé. Arrosez copieusement.



La récolte

À partir de la mi-août, arrachez les céleris-raves au fur et à mesure de vos besoins. Plantez verticalement la fourche-bêche à 20-30 cm du rang et faites levier pour soulever le plant. Prenez le céleri à la base des feuilles et tirez doucement.



Arrosez régulièrement au pied des céleris-raves tout l'été.

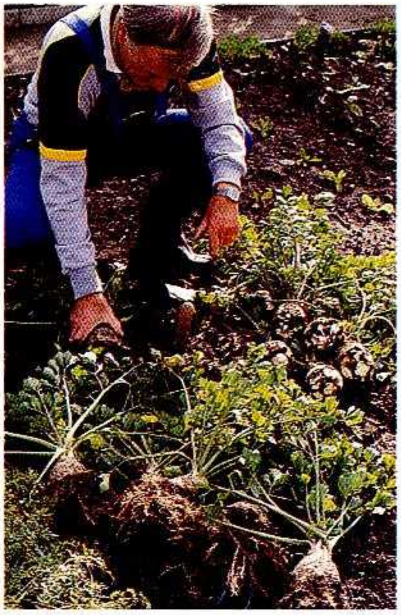
Coupez les feuilles en les tordant et jetez-les sur le compost. Vous pouvez également les employer pour parfumer le potage à la place du céleri-branche.

Avant les premières gelées

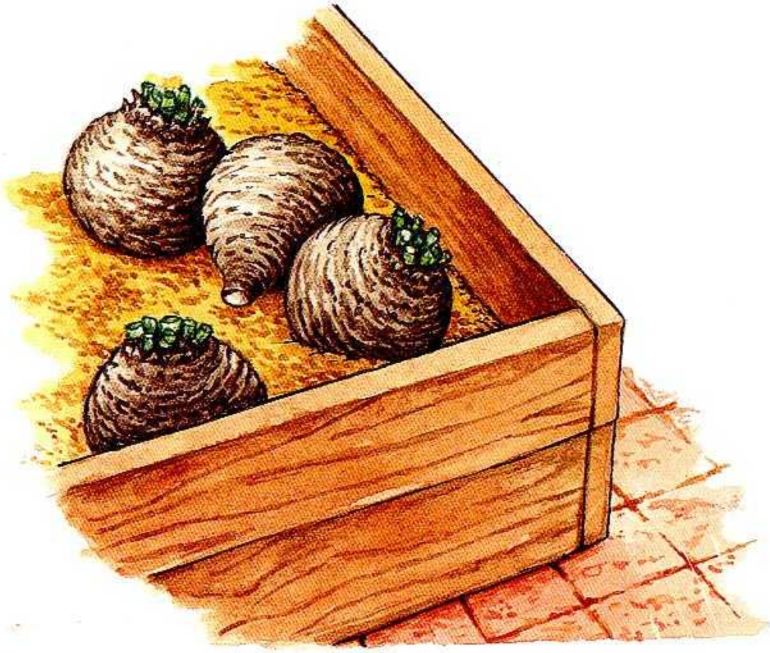
Vers la mi-octobre, par une journée ensoleillée, arrachez tous les céleris-raves comme expliqué précédemment. Laissez sécher sur le sol pendant une journée.



Les céleris-raves se conservent très bien pendant plusieurs mois, jusqu'en février-mars.



Arrachage des céleris-raves.



Ôtez les feuilles mais gardez le bourgeon central. Plantez-les avec leur motte sous châssis ou enfouissez-les dans du sable à la cave.

Chicorée

Composées



Quand et comment cultiver

Semez

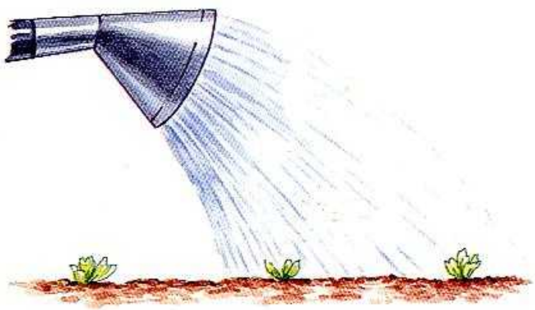
SEMEZ DIRECTEMENT EN PLACE



En juin ou juillet, creusez des sillons à peine marqués avec, par exemple, une serfouette et semez les graines de chicorée de manière régulière.

Les chicorées sont des salades d'arrière-saison, de la fin de l'été au cœur de l'hiver. Il existe deux grandes familles de chicorées : les scaroles, aux feuilles dentelées, et les frisées, à feuilles très découpées. Elles sont sans exigence particulière quant à la qualité du sol.

Ratissez d'une main légère pour recouvrir le sillon. Tassez avec le dos du râteau et arrosez en pluie fine. Maintenez bien humide, à une température de 18 à 20 °C, jusqu'à l'apparition des feuilles.



Quand semer ?
En juin-juillet
Durée de la levée
2 ou 3 jours
Quand récolter ?
À partir d'août
Quelle production ?
3 chicorées par mètre linéaire
Arrosage



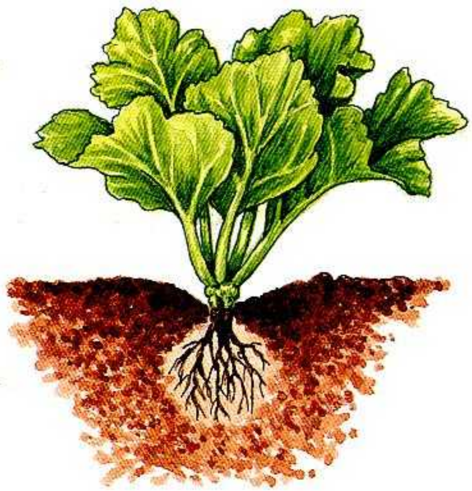
Maladies et parasites
Limace, escargot

La levée des chicorées doit être très rapide : 2 ou 3 jours, pour limiter les risques de montée à graines (apparition très rapide des fleurs au détriment de la production de feuilles). Les chicorées seront aussi plus tendres.

Éclaircissez



Dix à 15 jours plus tard, quand les plants ont 5 ou 6 cm de haut, éliminez les plus faibles pour ne garder qu'un plant tous les 25 à 30 cm.



Plantez

En juillet, plantez les jeunes chicorées peu développées (6 à 8 cm de haut) sur des lignes espacées de 25 à 30 cm. Le collet (la base des feuilles) ne doit pas être enterré : on dit alors qu'il est libre ou flottant.

Si vous n'avez pas assez de temps pour semer vos chicorées, vous pouvez en acheter de jeunes plants en godets dans les jardineries, à planter alors courant juillet.

La récolte



Une dizaine de jours avant la récolte, placez sur le cœur des chicorées bien développées une cloche opaque ou un grand pot de terre cuite renversé (dont vous aurez obturé le trou). Cette opération est à réaliser au cours d'une journée ensoleillée, lorsque les feuilles sont bien sèches.

Lorsque les feuilles du cœur de la chicorée ont blanchi, coupez avec un couteau au ras du sol. Ôtez les feuilles périphériques et jetez-les sur le tas de compost.

Arrosez régulièrement en été pour éviter que les feuilles ne deviennent dures et amères.



Avant les premières gelées



Vous pouvez prolonger la récolte durant une partie de l'hiver s'il reste des chicorées en place. Recouvrez d'une bonne couche de feuilles mortes pour favoriser le blanchiment.



Les variétés conseillées

Chicorées scaroles : 'Cornet de Bordeaux', 'Géante maraîchère' race Salanca.

Chicorées frisées : 'De Ruffec', 'Wallonne' race Ilda, 'Traviata'.

Chicorées sauvages : 'Améliorée Pain de sucre', 'Rouge de Vérone', 'Améliorée blonde'.

Cultiver des chicorées sauvages

Les chicorées sauvages sont des cousines des chicorées frisées et scaroles. Résistantes au froid, elles peuvent rester au potager tout l'hiver. La récolte a lieu en deux temps : à l'automne et en hiver.



1

De mai à août, répartissez régulièrement les graines dans des sillons peu profonds, espacés de 25 cm. Ratissez d'une main légère pour recouvrir et tassez avec le dos du râteau. Arrosez en pluie fine et maintenez bien humide jusqu'à l'apparition des premières feuilles.



2

Huit à 10 jours plus tard, éliminez les plants les plus faibles pour ne garder qu'une chicorée sauvage tous les 10 à 15 cm.



3

En septembre ou octobre, récoltez une première fois en coupant au ras du sol. Renouvelez l'opération en hiver (février à mars), vous récolterez alors de petites « pommes » un peu amères et rougeoyantes.

★★

Chou brocoli

Crucifères



Quand et comment cultiver

Semez

SEMEZ EN PÉPINIÈRE ★

En mai ou juin, bêchez 1 m² de terrain et émiettez finement la terre. Semez régulièrement à la volée. Enterrez légèrement les graines en ratissant.



Le chou brocoli apprécie les terres riches en matières organiques bien décomposées : un mois avant la plantation, incorporez à la terre 5 kg de fumier bien décomposé par mètre carré et un engrais complet. Attention, le chou brocoli redoute les gelées automnales.



Tassez avec le dos du râteau et arrosez en pluie fine. Maintenez humide jusqu'à l'apparition des premières feuilles, une quinzaine de jours plus tard.

Quand semer ?
En mai-juin

Durée de la levée
De 6 à 10 jours

Quand récolter ?
De mars à mai

Quelle production ?
Un plant donne une pomme pesant 300 à 400 g

Arrosage



Maladies et parasites
Mouche du chou, noctuelle du chou, piéride du chou

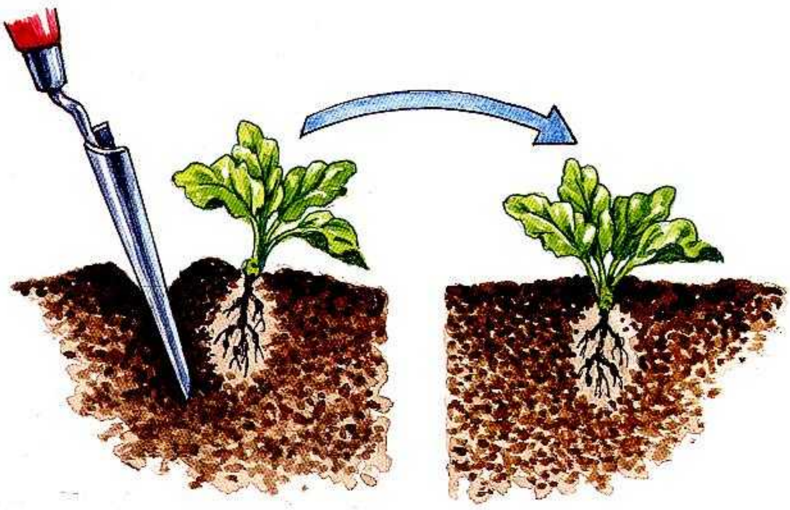
Repiquez



Quatre semaines environ après le semis, arrachez délicatement les jeunes plants et plantez-les immédiatement, toujours en pépinière, en les espaçant de 10 cm en tous sens. Enfouissez-les jusqu'à la base des premières feuilles.

Plantez

Fin juillet, mettez en place les jeunes choux brocolis qui ont de 4 à 6 feuilles. Arrachez-les en les soulevant avec la pelle-plantoir. Sélectionnez les plants vigoureux dont le cœur est intact. Au potager, disposez vos plants en les espaçant de 60 à 70 cm en tous sens. Enterrez-les jusqu'aux premières feuilles. Tassez fortement la terre autour de chaque plant et arrosez abondamment.

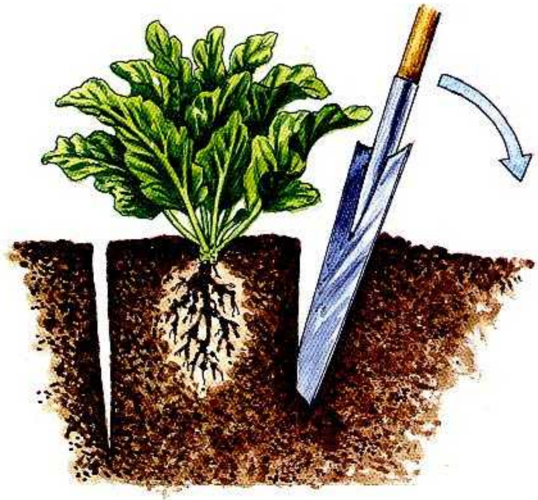


Si vous n'avez ni le temps ni la place nécessaire pour semer vos choux brocolis, vous en trouverez des plants déjà développés en godets dans les jardineries. Vous les planterez alors dans la seconde quinzaine de juillet comme les jeunes plants issus de semis.

Arrosez régulièrement après la plantation jusqu'à ce que les jeunes choux brocolis reprennent leur croissance.

Avant les premières gelées

Fin octobre, découpez une motte de terre autour de chaque chou brocoli en enfonçant verticalement la bêche de part et d'autre de la plante. Puis soulevez en faisant levier avec la bêche.

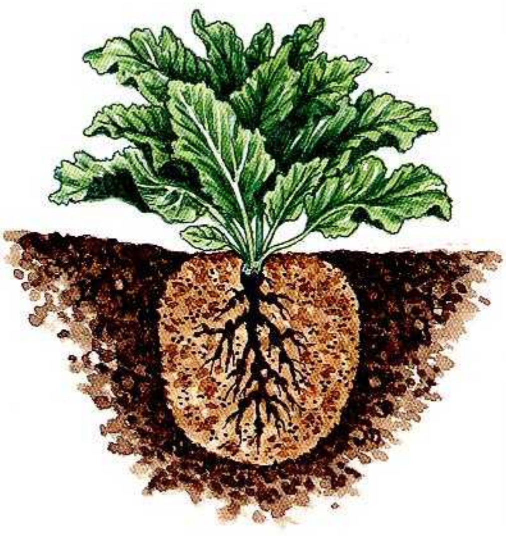




Plantez-les sous châssis pour l'hiver. Recouvrez la vitre du châssis de paillassons en cas de grands froids.

Les choux brocolis ne peuvent passer l'hiver dehors que dans les régions à hivers doux (Midi, côte Atlantique, régions littorales...). Ailleurs, ils devront être protégés.

Fin février, arrachez les choux brocolis avec leur motte de terre et plantez-les de nouveau au potager en les espaçant de 60 à 70 cm en tous sens.



Les variétés conseillées

F1 'Emperor', à consommer cru ou cuit.

'Extra hâtif d'Angers', à la pomme ferme, à grains fins.

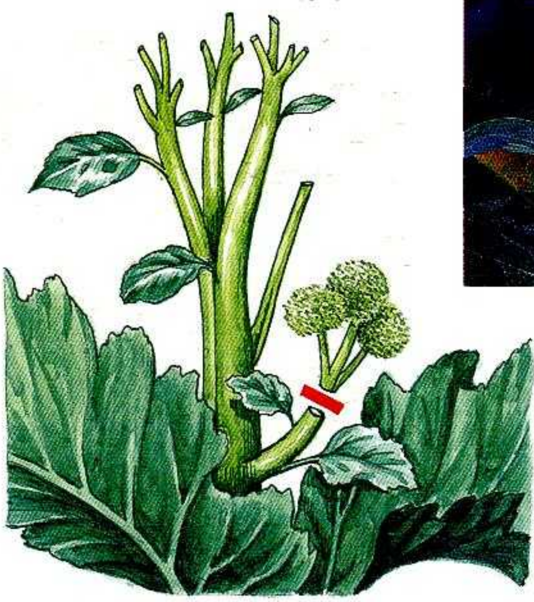
'Purple Cape', à pommes violettes.

La récolte



Au printemps suivant, de mars à mai, coupez, avec quelques centimètres de tige, les boutons floraux bien serrés de l'extrémité de la tige.





Laissez le plant de chou brocoli en place : des fleurs secondaires, nettement plus petites, apparaissent une fois la tige principale étêtée. Elles se consomment de la même manière que celles de la première récolte. Au-delà de mai, arrachez tous les plants, même ceux non consommés : ils s'épanouissent très vite en cette saison.

Chou de Bruxelles

Crucifères



Quand et comment cultiver

Semez

SEMEZ EN PÉPINIÈRE

En avril ou mai, semez clair, à la volée, en espaçant les graines de 3 ou 4 cm. Dans le Midi, décalez le semis à début septembre pour une récolte en mars ou avril.



Recouvrez d'un peu de terreau émietté et tassez avec le dos du râteau. Arrosez en pluie fine. Conservez le sol bien humide jusqu'à l'apparition des premières feuilles, soit une bonne semaine.



Le chou de Bruxelles apprécie les sols légers, profonds, pas trop secs en été ni trop riches en azote, contrairement aux autres choux. Il préfère les emplacements bien dégagés. Les grosses chaleurs lui sont nocives. En revanche, le froid (jusqu'à – 15 °C) ne lui fait pas peur.

Quand semer ?
En avril-mai
Début septembre (Midi)

Durée de la levée
De 6 à 10 jours

Quand récolter ?
D'octobre à avril

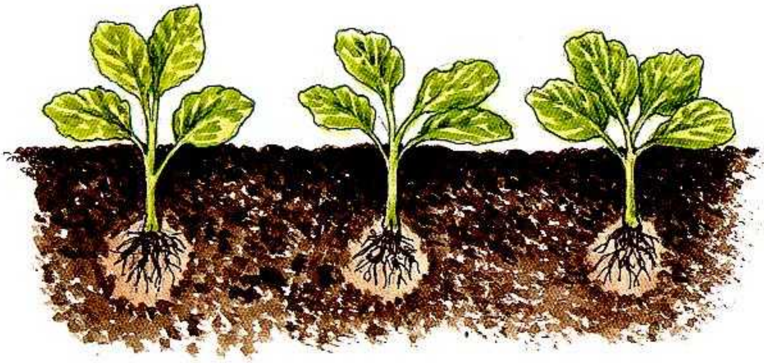
Quelle production ?
Une quarantaine de petits choux par pied

Arrosage



Maladies et parasites
Altise

Repiquez



Trois semaines après le semis, dès que les jeunes choux ont 2 ou 3 feuilles, arrachez et repiquez, toujours en pépinière, en espaçant les plants de 10 cm et en les enterrant de quelques centimètres.
Cette opération est conseillée en région ventée car elle fortifie les racines des jeunes choux.

Les altises peuvent entièrement dévorer les jeunes plants. Arrosez fréquemment en mouillant le feuillage afin de les éloigner.

Plantez

Un mois et demi après le semis environ, les choux ont 5 ou 6 feuilles bien développées. Arrachez les jeunes plants et éliminez les plants « borgnes », ceux dont l'extrémité de la tige est déformée ou endommagée.
Plantez en lignes distantes de 50 à 60 cm et laissez autant d'espace entre les jeunes plants sur le rang. Enterrez la base de la tige jusqu'aux premières feuilles afin d'obtenir un enracinement fort.

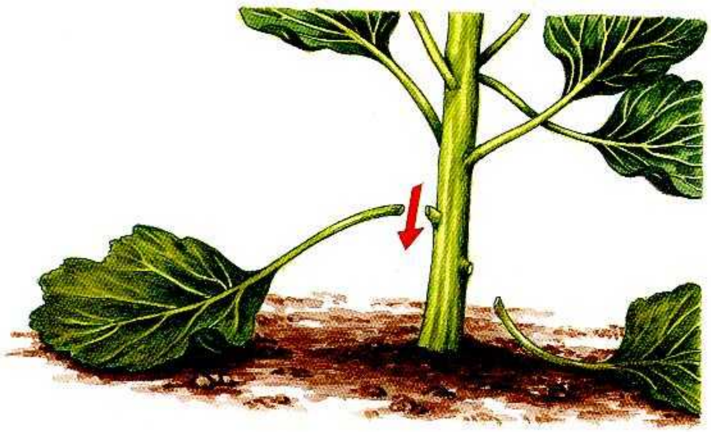


Si vous ne pouvez pas semer vos choux de Bruxelles, vous pourrez en trouver de jeunes plants dans les jardineries. Vous les planterez alors de mai à juillet, de la même façon que les plants issus de semis.

La récolte

Entre octobre (semis d'avril) et mars (jusqu'en avril dans le Midi), repérez les choux ayant environ 3 cm de diamètre. Saisissez les petites pommes accrochées le long de la tige entre 2 doigts et inclinez-les brusquement sur le côté pour les détacher.





Éliminez en même temps les feuilles jaunies en les tirant vers le bas.

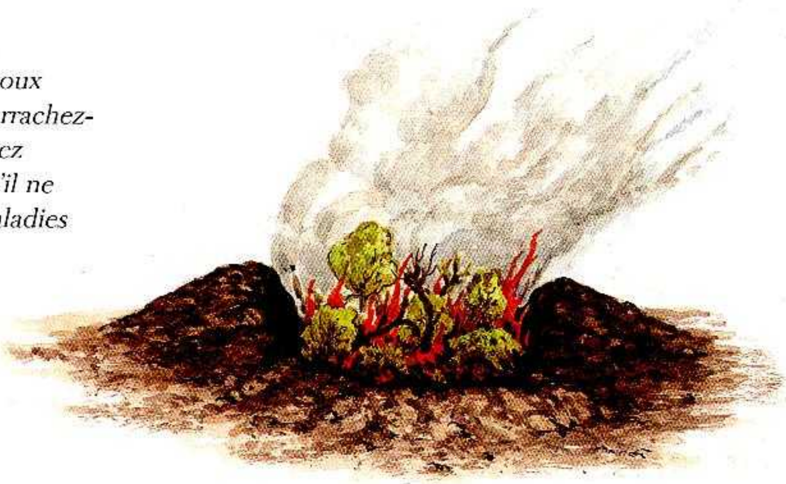
Les variétés conseillées

'Jade Cross', 'Prince Marvel', 'Diablo', pour récolter à l'automne.

'Sanda', 'Content', pour récolter tout l'hiver jusqu'en mars.

À la fin de l'hiver

Lorsque tous les petits choux d'un plant sont récoltés, arrachez-le et brûlez-le. Vous pouvez l'incorporer au compost s'il ne porte pas de traces de maladies ou de parasites.



★



Chou chinois

Crucifères



Quand et comment cultiver

Le chou chinois se partage en deux familles : le Pé tsaï, en forme de ballon de rugby, aux feuilles frisées, et le Pak choi, aux feuilles lisses, aux nervures charnues ressemblant à la bette à cardes (ou poirée). Il n'aime pas la chaleur. Il préfère les terrains riches et bien aérés, frais en été.

Quand semer ?
De mi-juillet à mi-août

Durée de la levée
De 5 à 10 jours

Quand récolter ?
À partir de fin septembre (70 à 80 jours après le semis)

Quelle production ?
3 ou 4 choux (pouvant peser jusqu'à 2 kg chacun) par mètre linéaire

Arrosage



Maladies et parasites
Mouche du chou

Semez

SEMEZ DIRECTEMENT EN PLACE

Dans le Midi, attendez la seconde quinzaine d'août pour semer le chou chinois.



De la mi-juillet à la mi-août, tracez des sillons distants de 30 à 35 cm. Semez 3 ou 4 graines par poquet, en laissant 25 à 30 cm entre les groupes. Recouvrez les graines et arrosez en pluie fine. Maintenez le sol bien humide jusqu'à l'apparition des premières feuilles, soit environ une semaine plus tard.

Abritez du soleil les jeunes plants pendant 3 ou 4 semaines après le semis pour éviter les montées à graines (production de fleurs qui empêche la formation d'une pomme de feuilles).

Éclaircissez



Une dizaine de jours plus tard, ôtez les plants les plus faibles de chaque groupe pour n'en conserver qu'un seul.

Les variétés conseillées

F1 'Chorus', chou de type Pé tsaï à récolter à l'automne.

F1 'Vert Mei Qing Choi', chou de type Pak choi, vigoureux et résistant à la chaleur.

Arrosez régulièrement jusqu'à la récolte, sinon les choux chinois fleurissent au lieu de former une pomme de feuilles.

La récolte



À partir de fin septembre et jusqu'aux gelées, récoltez les choux chinois au fur et à mesure de vos besoins : coupez-les au ras du sol.

Avant les premières gelées



Dans le Midi, la récolte peut se prolonger tout l'hiver. Disposez alors une bonne couche de feuilles mortes autour des choux chinois.



Chou de type Pak choi.

★★



Chou-fleur

Crucifères

Quand et comment cultiver

Le chou-fleur, comme tous les choux, aime les sols fertiles, riches en matières organiques et déteste la sécheresse. Bonne fumure au printemps, paillage de compost et arrosages suivis sont les gages d'une belle récolte !

Semez

SEMEZ EN PÉPINIÈRE ★

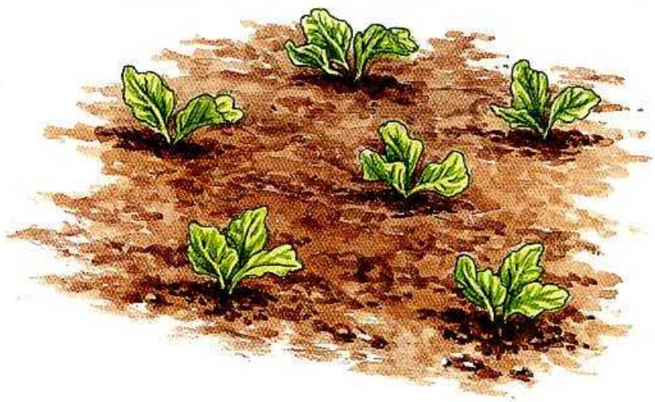


De mars à juin, semez à la volée. Recouvrez légèrement les graines. Tassez avec le dos du râteau et arrosez en pluie fine. Maintenez humide jusqu'à l'apparition des premières feuilles, 10 jours plus tard.

Quand semer ?
De mars à juin
Durée de la levée
De 6 à 8 jours
Quand récolter ?
De juillet à novembre
Quelle production ?
Un chou-fleur de 800 g à 1 kg par pied
Arrosage

Maladies et parasites
Pigeon, limace, altise, mouche du chou, piéride du chou

Repiquez



Un mois après le semis environ, arrachez délicatement les jeunes plants qui ont 2 ou 3 feuilles, et plantez-les immédiatement, toujours en pépinière, en les espaçant de 10 cm en tous sens. Enterrez jusqu'à la base des premières feuilles.

Plantez

Les variétés conseillées

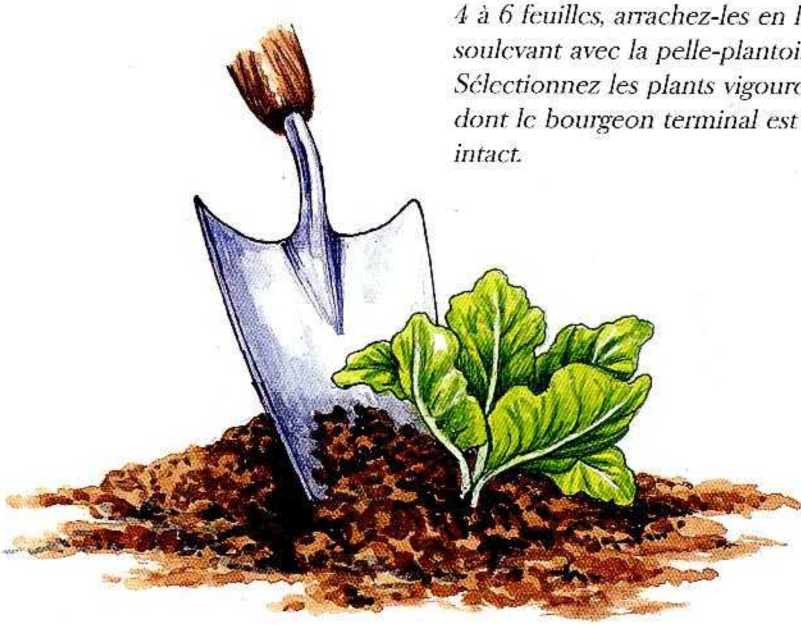
'Merveille de toutes saisons', très rustique.

F1 'Siria', qui supporte bien la chaleur l'été.

F1 'Stella', résistant au froid.

Il existe également des variétés à pommes violettes ou vert clair.

Environ un mois et demi après le semis, à partir de la mi-mai, dès que les jeunes choux-fleurs ont 4 à 6 feuilles, arrachez-les en les soulevant avec la pelle-plantoir. Sélectionnez les plants vigoureux dont le bourgeon terminal est intact.



Les jardineries proposent à la vente des plants de choux-fleurs déjà développés en godets. Il faut alors les planter dans la seconde quinzaine de mai comme les jeunes plants issus de semis.

Au potager, disposez vos plants tous les 60 cm sur la ligne. Laissez 70 cm entre les lignes. Enterrez quelques centimètres de la base des feuilles, tassez fortement autour du plant et arrosez abondamment.



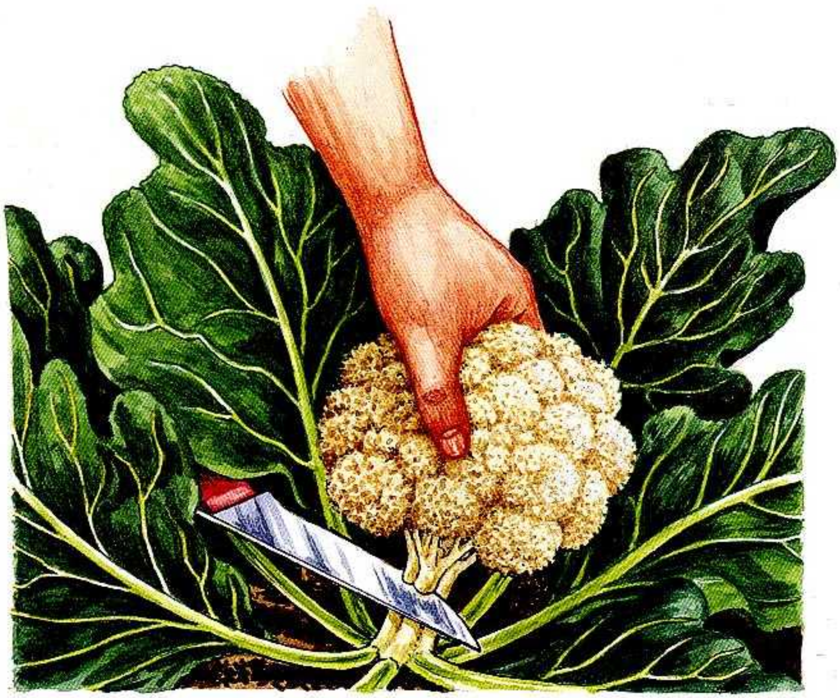
Un mois après la plantation

Vers la fin juin, lorsque les jeunes choux-fleurs atteignent une dizaine de centimètres de diamètre, cassez la nervure principale des feuilles entourant la fleur pour la protéger du soleil.

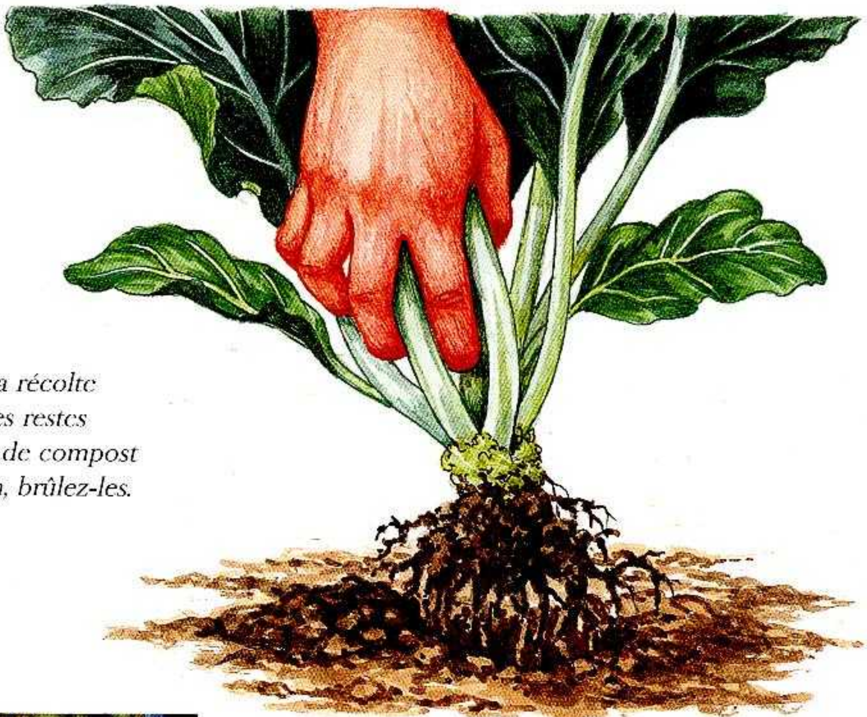
Arrosez régulièrement tout l'été : le chou-fleur supporte mal l'arrosage par à-coups. Paillez avec une bonne couche de compost mûr pour conserver plus longtemps l'humidité et satisfaire l'appétit de vos choux-fleurs.



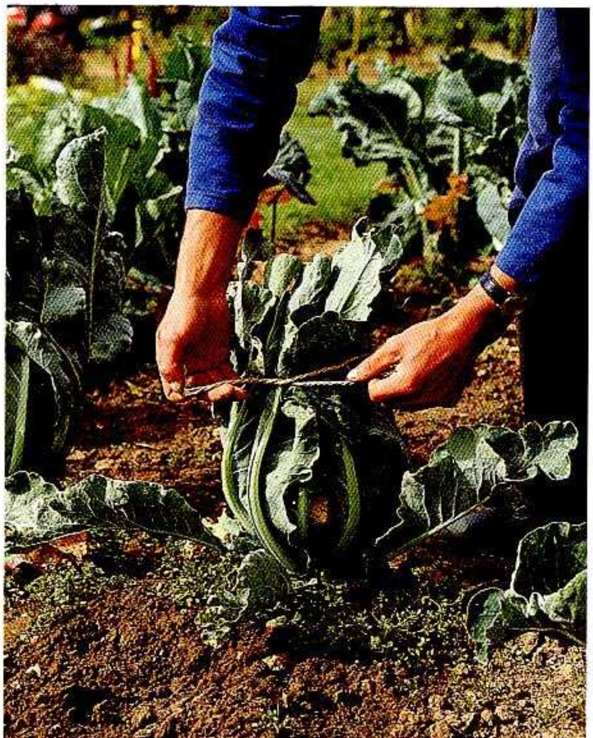
La récolte



À partir de juillet, soit environ 3 mois après la plantation, coupez les choux-fleurs en boutons bien serrés, avec quelques centimètres de tige.



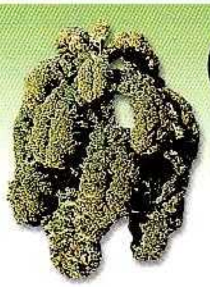
Arrachez la plante, la récolte est terminée. Jetez les restes de culture sur le tas de compost s'ils sont sains. Sinon, brûlez-les.



En été, le chou-fleur se développe mieux dans les régions humides. Dans le Midi, on décale la culture de quelques mois : semis en mai-juin, plantation en juillet ou en août ; la récolte a lieu au printemps suivant. Dans les régions à climat doux, vous pouvez adopter ces dates de culture si vous souhaitez déguster des choux-fleurs au printemps.

Pour protéger la « pomme » blanche du chou-fleur, liez les grandes feuilles de la base. Opérez par temps sec.

★★



Chou frisé (chou vert)

Crucifères



Quand et comment cultiver

Le chou frisé ne forme pas de pomme : ce sont ses grandes feuilles que l'on consomme. Cette plante est très cultivée dans le nord de la France car elle est très résistante au froid. Comme tous les choux, le chou frisé aime les sols profonds et riches. Il craint la sécheresse en été et tolère une ombre légère.

Quand semer ?
D'avril à juin
Durée de la levée
5 jours
Quand récolter ?
De fin octobre à mars
Quelle production ?
3 choux par mètre linéaire
Arrosage



Maladies et parasites
Piéride du chou, mouche du chou, noctuelle du chou

Semez

SEMEZ EN PÉPINIÈRE ★



Entre avril et juin, semez clair et à la volée, à raison d'un sachet de graines environ pour 1 m². Répartissez les graines de façon homogène. Ratissez pour les recouvrir légèrement, tassez avec le dos du râteau et arrosez en pluie fine.



Éclaircissez



Trois semaines plus tard, ôtez, à la main, les plants les plus faibles pour ne conserver qu'un chou frisé tous les 5 cm.

Variété conseillée

'Vert demi-nain du Nord', rustique et d'excellente qualité gustative.

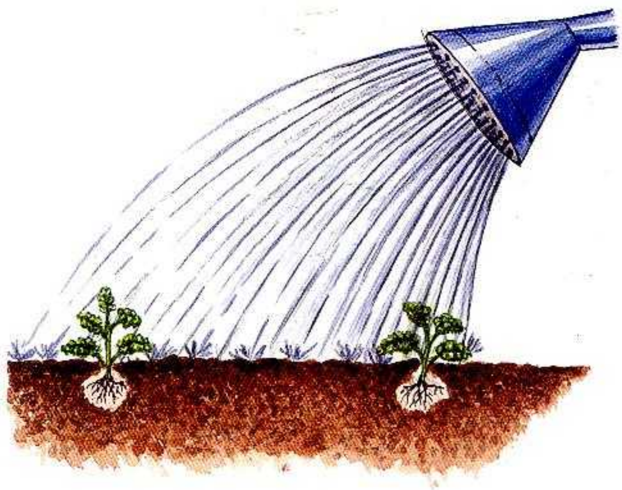
Plantez



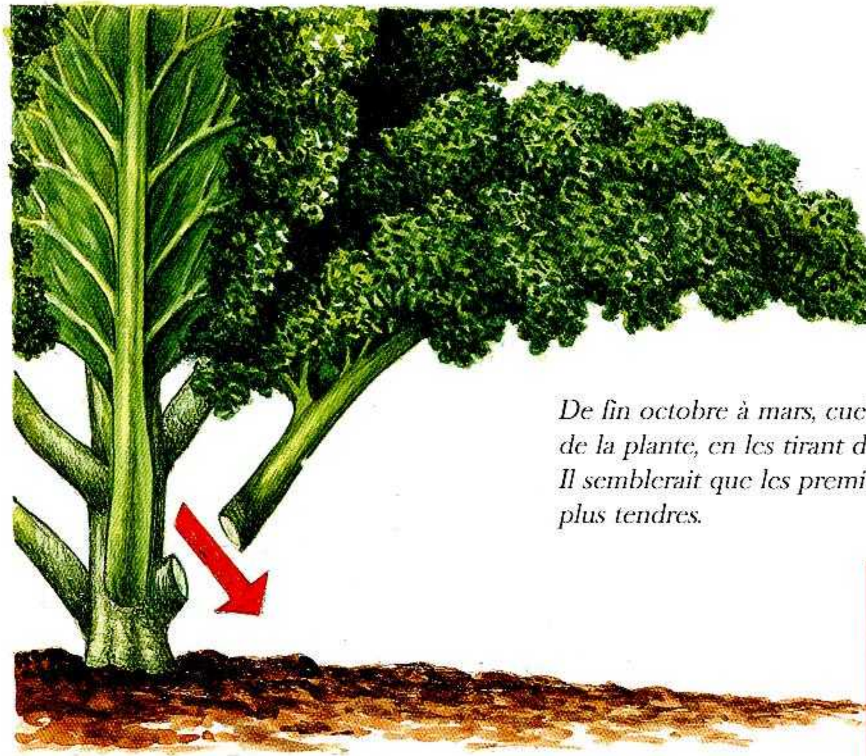
Un mois et demi après le semis, arrachez délicatement les plants bien développés, qui ont 4 à 6 feuilles, et plantez-les immédiatement au potager. Enterrez-les jusqu'à la base des feuilles.

Il est possible d'acheter des plants de choux frisés déjà développés en godets dans les jardineries, surtout dans le nord de la France. Vous les planterez entre la mi-juin et la mi-juillet comme les jeunes plants issus de semis.

Disposez les jeunes choux en lignes espacées de 50 cm, en laissant 40 à 50 cm entre eux. Enterrez les plants jusqu'à la base des feuilles. Tassez fortement autour et arrosez abondamment.



La récolte

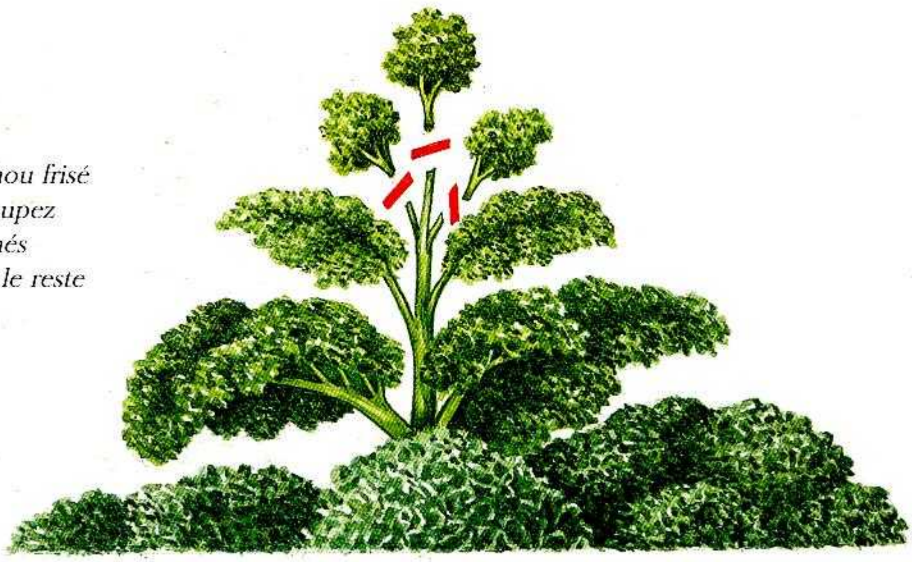


De fin octobre à mars, cueillez les feuilles à partir de la base de la plante, en les tirant d'un coup sec vers le bas. Il semblerait que les premières gelées rendent les feuilles plus tendres.

Arrosez régulièrement au pied des choux frisés tout l'été et couvrez le sol avec de la paille ou de la paillette de lin pour conserver plus longtemps l'humidité.

Au printemps suivant

En mars ou avril, laissez le chou frisé développer sa tige florale. Coupez les boutons floraux bien fermés pour les consommer et jetez le reste de la plante.



★★

Chou pommé

Crucifères



Quand et comment cultiver

Semez

SEMEZ EN PÉPINIÈRE ★



De la mi-mars à la mi-juin et de la mi-août à la mi-septembre, selon les variétés et la date de récolte souhaitée, semez clair, à raison d'un sachet de graines environ pour 1 m² en répartissant celles-ci uniformément. Recouvrez en ratissant d'une main légère.

Tassez avec le dos du râteau et arrosez en pluie fine. Maintenez bien humide jusqu'à l'apparition de jeunes feuilles, une semaine plus tard.



Les choux pommés se cultivent pratiquement toute l'année. Semez-les au printemps (mars ou avril) pour une récolte au début de l'été et à l'automne, de mai à juin pour une récolte en automne et en hiver, et de la mi-août à septembre pour une récolte au printemps prochain.

Chou de Milan aux feuilles gaufrées ou frisées, toujours vertes, ou chou cabus aux feuilles lisses, vertes ou rouges selon les variétés, le chou pommé aime les sols riches, profonds et pas trop secs en été. Les choux cabus résistent mieux au froid.

Quand semer ?
De mi-mars à mi-avril
De mi-mai à mi-juin
De mi-août à mi-septembre

Durée de la levée
5 jours

Quand récolter ?
En toute saison selon la période de semis

Quelle production ?
Une pomme de 1 à 1,5 kg par pied

Arrosage



Maladies et parasites
Piéride du chou, mouche du chou, noctuelle du chou, bactériose

SEMEZ SOUS CHÂSSIS ★★



Les variétés conseillées

Récoltes printanières :
F1 'Guardian', 'Très hâtif de Louviers'.

Récoltes d'été et d'automne :
'Cœur de bœuf moyen de la Halle', F1 'Tête de pierre', F1 'Caïd', F1 'Reglo'.

Récoltes hivernales :
F1 'Hidena', F1 'Hiversa'.

En février ou début mars, semez régulièrement les graines de choux pommés. Recouvrez de 1 ou 2 cm de terreau, tassez et arrosez en pluie fine. Maintenez le châssis fermé jusqu'à l'apparition des premières feuilles.

Repiquez

Un mois environ après le semis, en pépinière ou sous châssis, à l'aide d'une petite spatule en bois, arrachez délicatement les plants qui ont 2 ou 3 feuilles et plantez-les en pépinière, en pleine terre. Espacez-les de 10 cm en tous sens. Enterrez-les jusqu'à la base des feuilles.



Pour les semis de la mi-mai à la mi-juin (récolte d'hiver), cette opération de repiquage n'est pas obligatoire. Toutefois, elle renforce l'enracinement de la plante : le chou est mieux alimenté et mieux accroché au sol.

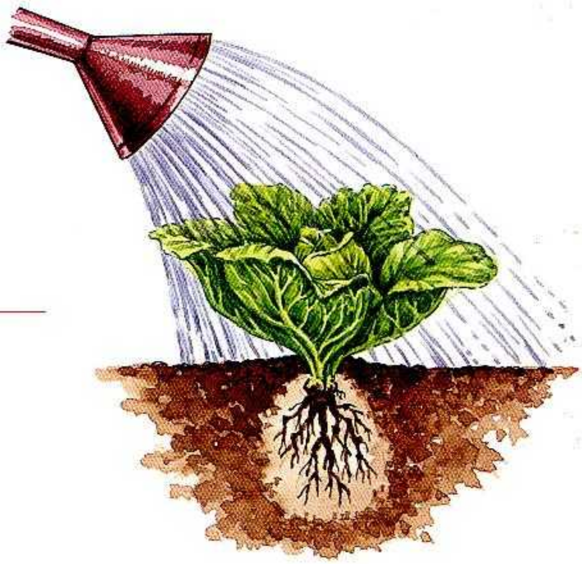
Plantez



Environ 1 mois après le repiquage, lorsque les plants ont 4 à 6 feuilles, arrachez délicatement les jeunes choux. Avec un plantoir conique, plantez-les au potager, immédiatement après l'arrachage. Disposez-les tous les 40 à 50 cm, en lignes espacées de 50 à 60 cm. Enterrez-les jusqu'aux premières feuilles sous 1 ou 2 cm de terre. Tassez fortement autour et arrosez abondamment.

Il est possible de trouver des choux pommés déjà développés en godets dans les jardineries. Choisissez alors des plants dont le bourgeon central, au cœur des feuilles, est en bon état : on parle de plant non borgne. Vous les planterez aux mêmes périodes que les jeunes plants issus de semis.

Arrosez régulièrement au pied tout l'été et couvrez le sol avec de la paille ou de la paillette de lin pour conserver plus longtemps l'humidité.



La récolte



La saison de récolte varie en fonction de la période de semis. Quatre à 6 mois après le semis, récoltez au fur et à mesure de vos besoins en coupant la courte tige du chou au ras du sol (sous la pomme).



Chou-rave

Crucifères



Quand et comment cultiver

C'est la courte tige charnue du chou-rave que l'on consomme et non ses feuilles. Ce chou prospère bien en terres fraîches et riches. Il déteste la sécheresse. Choisissez-lui au potager un emplacement bénéficiant d'une exposition ensoleillée.

Semez

SEMEZ DIRECTEMENT EN PLACE

De mars à juin, semez quelques graines tous les mois afin d'étaler vos récoltes. Répartissez régulièrement les graines dans des sillons de 1 cm de profondeur et espacés de 30 à 40 cm. Fermez les sillons au râteau, tassez et arrosez en pluie fine.



Les variétés hâtives peuvent se semer jusqu'à la mi-juillet dans les régions aux automnes doux.

Éclaircissez

Environ 4 ou 5 semaines plus tard, lorsque les choux-raves ont 3 ou 4 feuilles, éliminez les plants les plus faibles pour ne garder qu'un chou-rave tous les 25 à 30 cm.



Arrosez régulièrement en été pour éviter que les choux-raves ne deviennent filandreux. Couvrez la terre alentour avec de la paillette de lin afin de limiter l'évaporation et conserver plus longtemps l'humidité.

Quand semer ?
De mars à juin

Durée de la levée
De 6 à 10 jours

Quand récolter ?
De juin à septembre

Quelle production ?
Un chou-rave de 500 g par pied

Arrosage



Maladies et parasites
Piéride du chou, mouche du chou, noctuelle du chou, bactériose

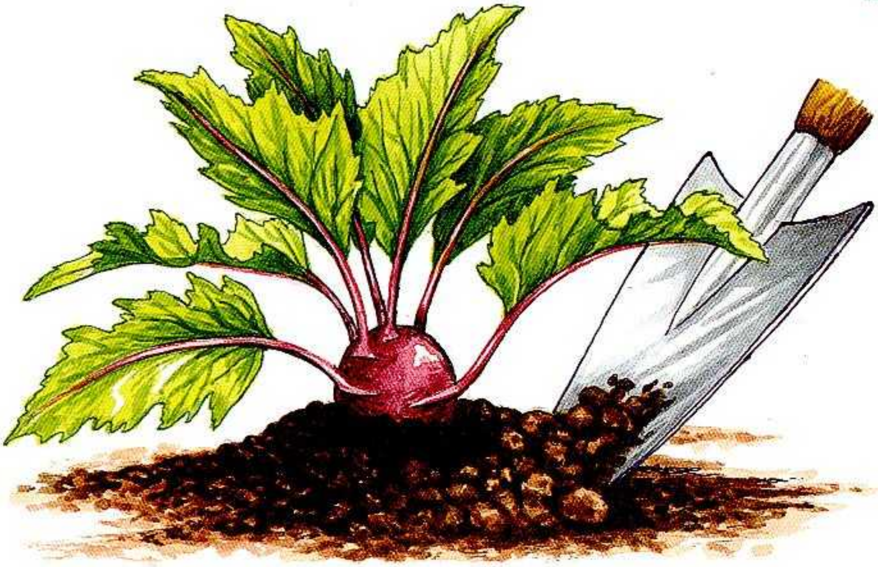
Deux mois après le semis

Ramenez un peu de terre en butte autour de la base de la tige qui commence à grossir afin de maintenir le chou-rave.

Les variétés conseillées

'Blanc hâtif de Vienne', précoce, à chair blanche, saveur fine.

F1 'Violet Kolibri', très décoratif.

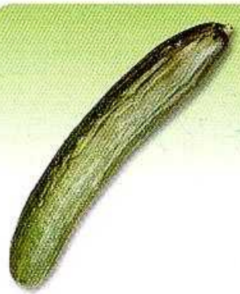


La récolte

Selon les variétés, la récolte a lieu 3 ou 4 mois après le semis. À partir de juin, arrachez les choux-raves au fur et à mesure de vos besoins lorsqu'ils ont 10 cm de diamètre environ.



★



Concombre

Cucurbitacées

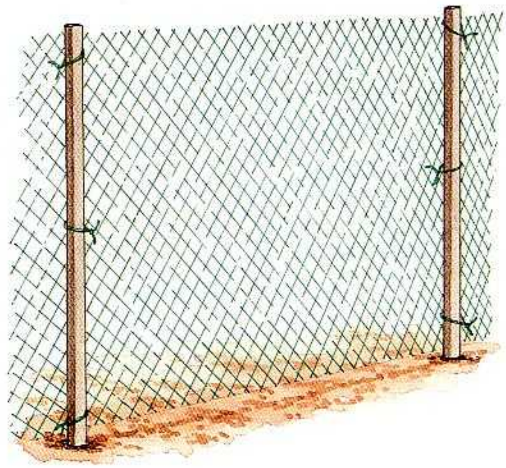
Quand et comment cultiver

Comme toutes les cucurbitacées, le concombre aime les sols riches et meubles. Il craint le froid et une grande humidité. Toutefois il apprécie des arrosages réguliers en été. Réservez-lui une bonne exposition, un emplacement chaud.

Semez

SEMEZ DIRECTEMENT AU POTAGER

À la mi-mai, au nord de la Loire, en avril dans le Midi, plantez en lignes des piquets de 1,50 m de haut, tous les 2 m. Fixez un filet à mailles plastiques de 10 cm de large sur ces piquets. Laissez 1 m entre les rangs.



Tous les 50 à 60 cm, creusez des trous de 15 à 20 cm de diamètre et autant de profondeur remplis de compost bien décomposé. Semez 3 à 5 graines dans chaque trou ainsi préparé. Recouvrez de terreau émietté, tassez et arrosez en pluie fine. Attention, les graines ne peuvent pas germer en-dessous de 16 °C.



Guidez les jeunes concombres vers leur support au début de leur culture. Ensuite ils s'y accrochent tout seuls avec leurs vrilles.

Quand semer ?
D'avril à juin

Durée de la levée
6 jours

Quand récolter ?
De juillet à octobre

Quelle production ?
Une huitaine de concombres par pied

Arrosage



Maladies et parasites
Anthracnose, mildiou, oïdium, acarien, puceron

Éclaircissez



Environ 2 ou 3 semaines plus tard, lorsque les jeunes plants ont 2 à 3 feuilles bien développées, éliminez dans chaque groupe les plants les moins vigoureux pour n'en conserver que 1 ou 2.

Les variétés conseillées

F1 'Gynial', sans amertume et bien résistant aux maladies.

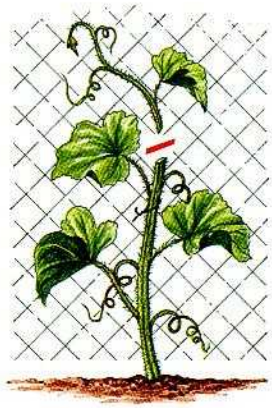
F1 'Breso', récolte abondante et régulière, résiste bien aux maladies.

F1 'Raider', productif et précoce.

Arrosez copieusement durant tout l'été et paillez avec de la paillette de lin (ou tout autre matériau à votre disposition) pour garder la terre humide plus longtemps après les arrosages et pour préserver les concombres des salissures de terre.

Tailler le concombre

La taille permet d'accélérer la maturité des concombres en limitant la production. C'est indispensable au nord de la Loire.



Coupez la tige principale au-dessus de la 3e ou 4e feuille.



Après cette première taille, 3 ou 4 branches se développent. Coupez-les au-dessus de la 2e ou 3e feuille.

Taillez de la même façon toutes les ramifications qui se succéderont durant la saison.

La récolte

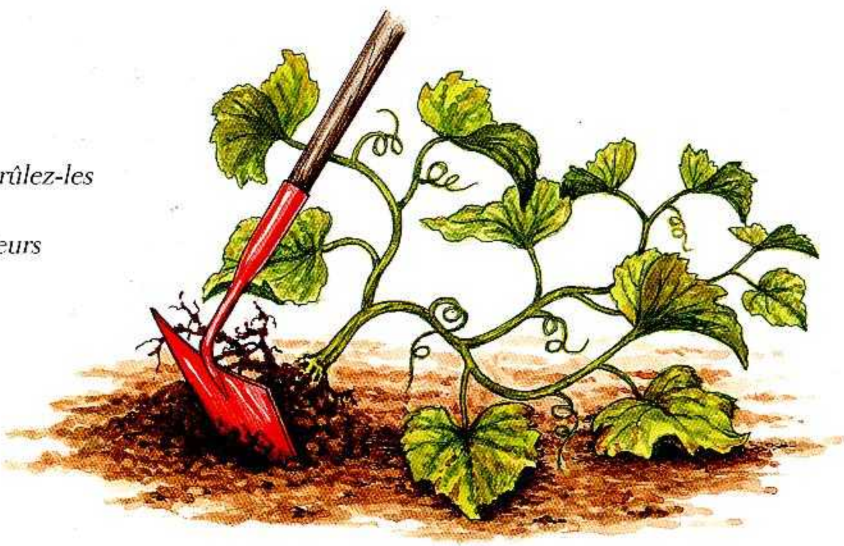


Environ 3 ou 4 mois plus tard, à partir de juillet, cueillez les concombres lorsque leur extrémité s'arrondit et que leur teinte pâlit. N'attendez pas qu'ils jaunissent car ils deviennent amers.

Concombre et cornichon sont issus de la même plante. Mais chacun a été amélioré au fil des années selon des critères différents aboutissant aujourd'hui à des variétés complètement distinctes au niveau du goût.

Avant les premières gelées

En octobre, arrachez les plants et brûlez-les ou jetez-les, mais pas sur le tas de compost : ils sont très souvent porteurs de maladies en fin de saison.



Cornichon

Cucurbitacées



Quand et comment cultiver

Semez

SEMEZ DIRECTEMENT EN PLACE

À partir de la mi-mai, au nord de la Loire, en avril dans le Midi, préparez des trous de 40 cm de diamètre, profonds de 30 cm et espacés de 80 cm. Placez au fond une couche de fumier et comblez avec la terre du jardin.





Semez, dans chaque trou ainsi préparé, 3 à 5 graines de cornichon. Recouvrez de terreau émietté, tassez et arrosez en pluie fine. Les graines ont besoin d'une température minimale de 18 °C pour germer.

Concombre et cornichon sont issus de la même plante. Mais chacun a été amélioré au fil des années selon des critères différents aboutissant aujourd'hui à des variétés distinctes au niveau du goût.

Le cornichon se consomme, encore jeune, confit dans le vinaigre. Il apprécie les terrains riches et meubles. Il craint le froid associé à une grande humidité. Cependant, il apprécie des arrosages réguliers en été. Réservez-lui un emplacement chaud.

Quand semer ?
D'avril à juin

Durée de la levée
6 jours

Quand récolter ?
De juillet à octobre

Quelle production ?
4 pieds suffisent pour l'approvisionnement de l'année

Arrosage

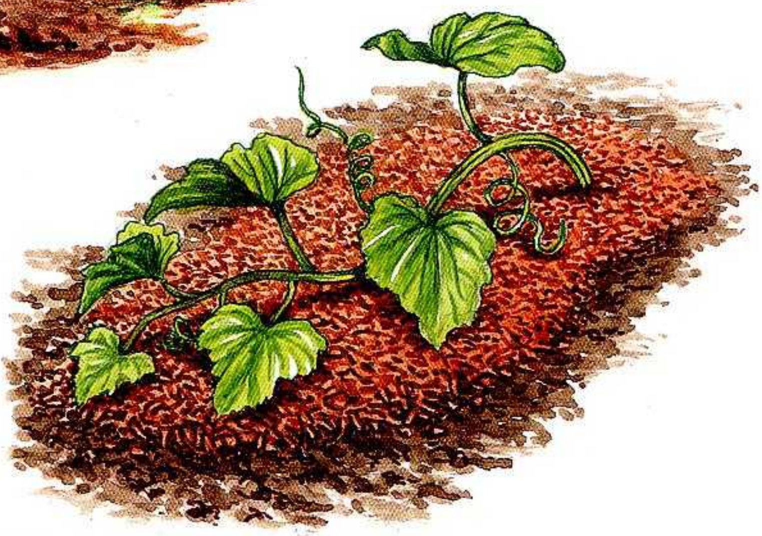


Maladies et parasites
Anthracnose, mildiou, oïdium, mouche des semis, acarien

Éclaircissez



Environ 2 ou 3 semaines plus tard, les jeunes plants ont 2 ou 3 feuilles bien développées. Éliminez dans chaque groupe les plants les moins vigoureux pour n'en conserver que 1 ou 2.



Paillez avec de la paillette de lin (ou tout autre matériau à votre disposition) pour que la terre reste humide plus longtemps après les arrosages et pour préserver les cornichons des salissures de terre.



Arrosez copieusement les plants de cornichon durant tout l'été.

La récolte

Trois mois plus tard, à partir de juillet, cueillez les cornichons lorsqu'ils ont la grosseur du doigt et mesurent entre 5 et 10 cm de long selon les variétés. Prévoyez un passage quotidien entre les rangs car ils grossissent vite.



Avant les premières gelées



En octobre, arrachez les plants de cornichon et brûlez-les ou jetez-les. Ne les incorporez pas au tas de compost car il est rare qu'ils soient indemnes de maladies en fin de saison.

Les variétés conseillées

'Vert petit de Paris', variété traditionnelle à fruit court et épineux.
F1 'Ceto', résiste bien aux maladies.
F1 'Parigyno', très productif et résistant aux maladies.



Courgette

Cucurbitacées



Quand et comment cultiver

La courgette est sensible aux baisses de température et aux gelées printanières. Ne la plantez pas trop tôt. Choisissez-lui un emplacement bien ensoleillé. Elle aime les terres légères, riches en matières organiques et fraîches en été.

Quand semer ?
D'avril à mai

Durée de la levée
De 6 à 8 jours

Quand récolter ?
De juillet à septembre

Quelle production ?
Une dizaine de courgettes par pied

Arrosage



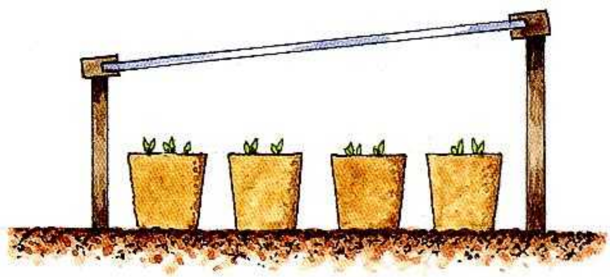
Maladies et parasites
Oïdium, acariens (par très grosses chaleurs)

Semez

SEMEZ EN GODET



En avril, au nord de la Loire, remplissez des godets de terreau à semis. Déposez 2 ou 3 graines par godet, à 1 cm de profondeur. Tassez avec les doigts.



Placez sous châssis, à une température optimale, pour la germination, de 14 °C, et arrosez en pluie fine. Maintenez bien humide jusqu'à l'apparition des premières feuilles, 15 jours plus tard.

SEMEZ DIRECTEMENT EN PLACE



En mai, au nord de la Loire, en avril dans le Midi, préparez des poquets de 15 à 20 cm de côté et autant de profondeur remplis de compost et espacés de 1 m en tous sens.

Les variétés conseillées

F1 'Aurore', d'excellente qualité gustative.

'De Nice à fruit rond', appréciée dans le Midi.

F1 'Superba', pour les conditions climatiques difficiles.

Dans ces poquets, semez 2 ou 3 graines à 1 cm de profondeur. Tassez puis arrosez en pluie fine. Maintenez le sol humide jusqu'à l'apparition des premières feuilles une quinzaine de jours plus tard.



Éclaircissez



Quinze jours après le semis, sélectionnez dans chaque godet le plant le plus vigoureux et arrachez les autres. Laissez les godets dans le châssis ouvert.



Quinze jours après le semis au potager, éliminez les plants les plus faibles de chaque groupe et conservez un seul plant vigoureux tous les mètres.

Plantez



En mai, 3 ou 4 semaines après le semis, plantez au potager les jeunes courgettes dans des trous de 15 à 20 cm de côté et autant de profondeur, remplis de compost. Espacez-les de 1 m en tous sens.

Si vous n'avez ni le temps ni la place nécessaire pour semer vos courgettes, vous pouvez les acheter déjà développées en godets dans les jardineries. Vous les planterez alors en avril ou mai, selon la région.

Dès la formation des fruits, arrosez copieusement durant tout l'été sans mouiller les feuilles. Paillez avec de la paillette de lin (ou tout autre matériau à votre disposition) pour garder la terre humide plus longtemps après les arrosages et éviter les invasions de mauvaises herbes en début de culture.



Il est temps de récolter cette courgette qui a environ 15 cm de longueur.

La récolte



Quand les courgettes atteignent 15 à 20 cm pour les variétés longues et 8 à 10 cm de diamètre pour les variétés rondes, récoltez-les en coupant le pédoncule, partie charnue et épineuse qui rattache le fruit à la plante.
Les courgettes grossissent vite : passez tous les 2 jours pour récolter celles qui sont mûres.

Vous pouvez déguster les fleurs de courgette en beignets. Choisissez alors des fleurs mâles (qui ne donneront pas de courgettes). Les fleurs femelles se reconnaissent facilement au léger renflement de leur pédoncule.

Avant les premières gelées



En octobre, arrachez les restes de végétation. Brûlez-les ou jetez-les. Ne les incorporez pas au tas de compost car, en fin de saison, ils sont porteurs de maladies (oïdium).

Cresson alénois



Crucifères

Quand et comment cultiver

Le cresson alénois a une saveur forte et piquante. Il aime les terrains humides en permanence et riches en matières organiques. En début et en fin de saison, cultivez-le au soleil. En été, place à l'ombre indispensable !

Les variétés conseillées

Cresson alénois 'Commun' et 'Frisé', 'Hilds Stamm 10' (à feuilles plus grandes).

Quand semer ?
De mars à octobre

Durée de la levée
24 heures

Quand récolter ?
D'avril à novembre

Arrosage

Maladies et parasites
Altise

Semez

SEMEZ DIRECTEMENT EN PLACE



De mars à octobre, tous les 15 jours, émiettez un peu de terreau sur environ 1 m². Semez à la volée en répartissant régulièrement les graines. Recouvrez en ratissant légèrement et arrosez en pluie fine. Les premières feuilles apparaissent au bout de 24 heures.

Arrosez très régulièrement pour maintenir le sol humide pendant toute la durée de la culture. Vous éviterez une floraison précoce (avant la récolte des feuilles) et les attaques d'altises.

La récolte

Environ 3 ou 4 semaines après le semis, coupez les feuilles au ras du sol selon vos besoins.



Crosne du Japon

Labiées



Quand et comment cultiver

Plantez



Fin février ou en mars, plantez au potager 3 ou 4 tubercules par poquet à une quinzaine de centimètres de profondeur. Espacez-les de 40 cm en tous sens.

Fin août, formez une petite butte de terre au pied des jeunes crosnes.

Le crosne du Japon est un petit tubercule jaune pâle allongé, de forme irrégulière. Il préfère les sols légers et pas trop humides, et craint la sécheresse. Réservez-lui une exposition ensoleillée. Les tubercules ne redoutent pas le froid et se conservent donc sur place, en terre.



Quand planter ?
À la fin février et en mars

Durée de la levée
3 semaines

Quand récolter ?
À partir de novembre

Quelle production ?
1 kg/m²

Arrosage

Maladies et parasites
Aucun(e)

La récolte

Début novembre, lorsque les feuilles sèchent, arrachez les tubercules au fur et à mesure de vos besoins, en enfonçant la fourche-bêche le long du rang et en faisant levier avec le manche pour soulever la terre. Consommez immédiatement après arrachage car ils sèchent vite. Pour éviter qu'ils ne se flétrissent au contact de l'air, vous pouvez les conserver dans du sable.



Les variétés conseillées

Choisissez les plants régénérés du commerce, certifiés indemnes de viroses.

Conservez quelques crosnes en terre en vue de leur plantation ultérieure. Arrachez-les seulement en mars juste avant de les planter.

Avant les premières gelées



Couvrez le sol de feuilles mortes ou de paille pour qu'il ne gèle pas. Vous pourrez ainsi récolter tout l'hiver.

Avant consommation, nettoyez les crosnes en les frottant avec du gros sel dans un torchon. Vous pouvez aussi les brosser.

Échalote

Liliacées



Quand et comment cultiver

Plantez



En novembre dans le Midi, de février à mars ailleurs, bêchez le terrain en profondeur, désherbez et affinez soigneusement la terre.

En terrain lourd, formez des rangs en butte de terre.



Enfoncez les caïeux (petit bulbe de l'échalote) la pointe vers le haut avec les doigts, à 2 cm de profondeur. Espacez-les de 10 à 15 cm sur des rangs distants de 25 à 30 cm.

L'échalote se plaît au soleil, dans une terre bien ameublie et bien drainée. Elle tend à pourrir en terrain humide, surtout en hiver. Vous avez le choix entre l'échalote ordinaire, grise, petite et très parfumée, et l'échalote-oignon, plus grosse, un peu moins goûteuse mais de meilleure conservation.

Quand planter ?
En février-mars
En novembre (Midi)

Quand récolter ?
En juin-juillet
En avril-mai (Midi)

Quelle production ?
1,5 à 2 kg par m²

Arrosage
Aucun

Maladies et parasites
Botrytis (ou pourriture grise), mildiou, mouche de l'oignon

Les variétés conseillées

'Griselle', bulbe gris, très goûteux.

'Mikor', indemne de virus pour plantation d'automne ou de printemps.

'Santé', échalote-oignon d'excellente qualité gustative.

Un mois avant la récolte

En mars ou en mai, selon la période de plantation, dès que les échalotes sont formées, dégagez délicatement la terre qui recouvre le haut des caïeux.



Faites la chasse aux mauvaises herbes autour des échalotes durant toute la culture.

La récolte

En avril-mai ou en juin-juillet, les feuilles jaunissent et sèchent. Par temps sec, soulevez les échalotes avec la fourche-bêche et tirez doucement à la base des feuilles.

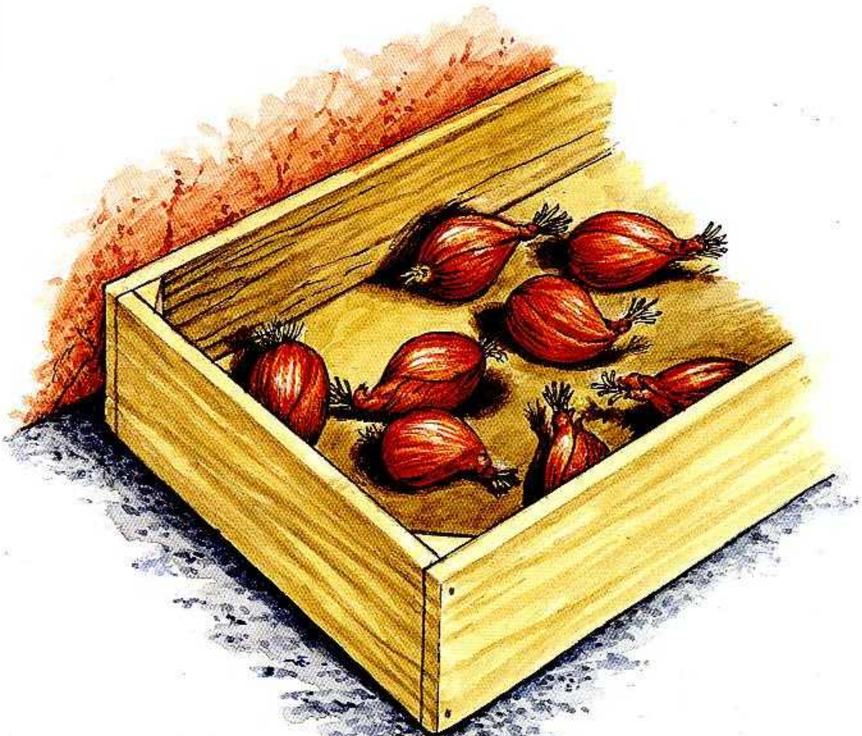






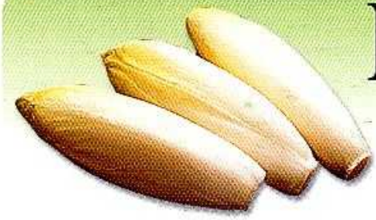
Laissez les échalotes sécher 1 ou 2 jours sur place.

Les feuilles des échalotes se cassent facilement. Il est donc parfois difficile de les conserver en botte.



Débarrassez les échalotes d'un maximum de terre, coupez les feuilles à 1 cm environ des caïeux (ou bulbes) et étalez-les dans des cageots entreposés dans un endroit frais, hors gel et sec.

★★★



Endive

Composées



Quand et comment cultiver

L'endive est une chicorée 'Witloof'. Elle produit une racine charnue que l'on « force » à l'obscurité en hiver et qui forme une pomme blanche et allongée, le chicon ou endive. Elle aime les sols un peu lourds (argileux) et fertiles, si possible non caillouteux.

Quand semer ?
En mai-juin

Durée de la levée
6 jours

Quand récolter ?
D'octobre à mars

Quelle production ?
200 endives par m² lors du forçage

Arrosage



Maladies et parasites
Mildiou, oïdium (ou blanc), rouille, puceron

Semez

SEMEZ DIRECTEMENT EN PLACE



En mai ou juin, après une préparation fine de la terre, griffez le sol pour former des sillons peu profonds, espacés de 30 cm. Disposez les graines le long des sillons en les espaçant régulièrement. Ratissez légèrement et arrosez en pluie fine. Maintenez humide jusqu'à l'apparition des premières feuilles.

Arrosez régulièrement dès le semis et pendant toute la durée de la culture au jardin.

Éclaircissez

De 15 à 20 jours plus tard, les jeunes plants ont 2 ou 3 feuilles. Éliminez les plus faibles et ceux qui sont dégénérés (pétioles rouges, feuilles très découpées...) pour ne garder qu'une endive tous les 12 à 15 cm.



Après l'éclaircissage, apportez 150 g d'ammonitrate par mètre carré pour stimuler la végétation.

Avant les premières gelées

Les variétés conseillées

F1 'Béa' et F1 'Zoom', pour forçage avec ou sans couverture de terre.

'Alba' et 'Vilmorin 5', pour une culture traditionnelle, c'est-à-dire avec couverture de terre.

'Carla', colorée de rouge.



D'octobre à la mi-décembre, au fur et à mesure de vos besoins, arrachez les racines d'endives en plantant la fourche-bêche parallèlement au rang, à 15 ou 20 cm de distance. Soulevez en faisant levier avec le manche.



Laissez sécher les racines d'endives sur place même s'il fait froid. C'est indispensable pour assurer la maturité du bourgeon qui formera le chicon. Éliminez les racines trop petites, de diamètre inférieur à 4 cm, ou fourchues.



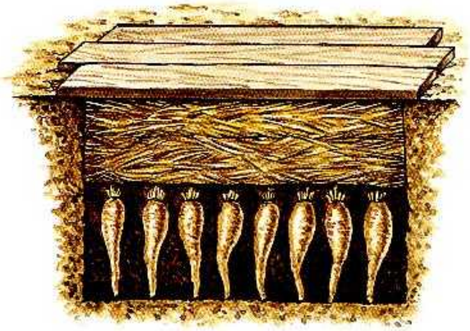
Une semaine plus tard, « habillez » les racines : avec une serpette, coupez les feuilles en cône à 2-3 cm du collet, et la racine en biseau à 18-20 cm sous le point d'insertion des feuilles.

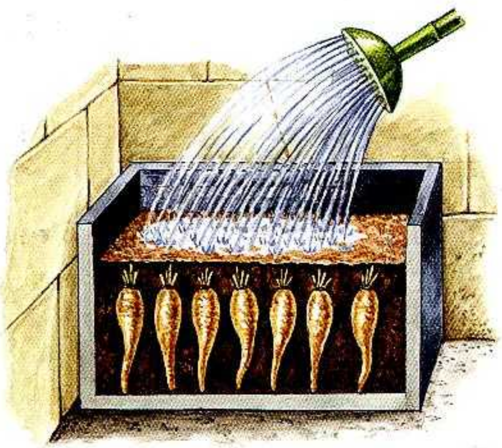
Forcer l'endive

Pour former le chicon, blanc et allongé, la racine est cultivée à l'obscurité après arrachage. Deux méthodes sont possibles : au jardin (culture traditionnelle) ou à la cave. Seules les variétés ne nécessitant pas de couverture de terre peuvent se forcer à la cave : c'est en général précisé sur le sachet de graines.

AU JARDIN ★★★

Creusez une tranchée de 50 cm de profondeur sur 1 m de large, d'une longueur suffisante pour contenir toutes les racines à forcer. Bêchez le fond de la tranchée pour ameublir la terre.
Rangez les racines verticalement les unes contre les autres en plaçant le haut des racines au même niveau. Recouvrez de terreau sur 20 cm de hauteur. Arrosez pour faire pénétrer le terreau entre les racines. Placez au-dessus une couche de paille de 25 à 30 cm d'épaisseur puis des planches.





À LA CAVE ★★

La température de la cave doit être de 10-12 °C. Rangez les racines verticalement, les unes à côté des autres, dans des caisses étanches de 20 cm de hauteur.

Recouvrez de tourbe et arrosez copieusement pour qu'elle pénètre bien entre les racines. Maintenez la tourbe humide durant toute la période du forçage.

La récolte

Six semaines après le début du forçage, les chicons blancs mesurent de 15 à 20 cm de long. Cassez-les au niveau du collet en tirant d'un coup sec vers le bas.



Lorsque toutes les endives d'une tranchée sont récoltées, ôtez la paille et jetez les restes de racines sur le tas de compost. Rebouchez la tranchée libérée.

Épinard

Chénopodiacées



Quand et comment cultiver

Semez

Semez directement en place



De la mi-août à la mi-septembre, bêchez le sol et incorporez à la terre 50 g d'engrais complet par mètre carré.



Tassez la terre avec le dos du râteau : l'épinard n'aime pas les sols trop ameublis.



Tracez des sillons de 1 cm de profondeur, espacés de 25 cm. Disposez vos graines régulièrement. Ratissez légèrement et tassez de nouveau. Arrosez en pluie fine et maintenez humide jusqu'à l'apparition des premières feuilles.

Vous pouvez aussi semer des épinards en mars-avril, pour une récolte plus courte, en mai-juin. Mais ne semez pas en été : sous l'effet de la chaleur, les graines fleurissent au lieu de produire des feuilles.

L'épinard redoute la chaleur : réservez-lui un emplacement peu ensoleillé en été. Dans les régions chaudes, ne le semez pas trop tôt. Il préfère les sols lourds et argileux, riches en matières organiques et frais. Attention aux terrains trop acides.

Quand semer ?
En mars-avril
De mi-août à mi-septembre

Durée de la levée
10 jours

Quand récolter ?
En mai-juin (semis de printemps)
De novembre à mars (semis d'automne)

Quelle production ?
2 kg/m²

Arrosage
 *(semis de printemps)*

Maladies et parasites
Mildiou, mouche des semis

Éclaircissez



Une vingtaine de jours plus tard, éliminez les plants à 3 ou 4 feuilles les plus faibles de chaque groupe pour n'en garder qu'un tous les 10 cm.

Si les plants que vous éliminez lors de l'éclaircissage sont suffisamment développés, vous pouvez les consommer en salade : ce sont des jeunes pousses d'épinard.

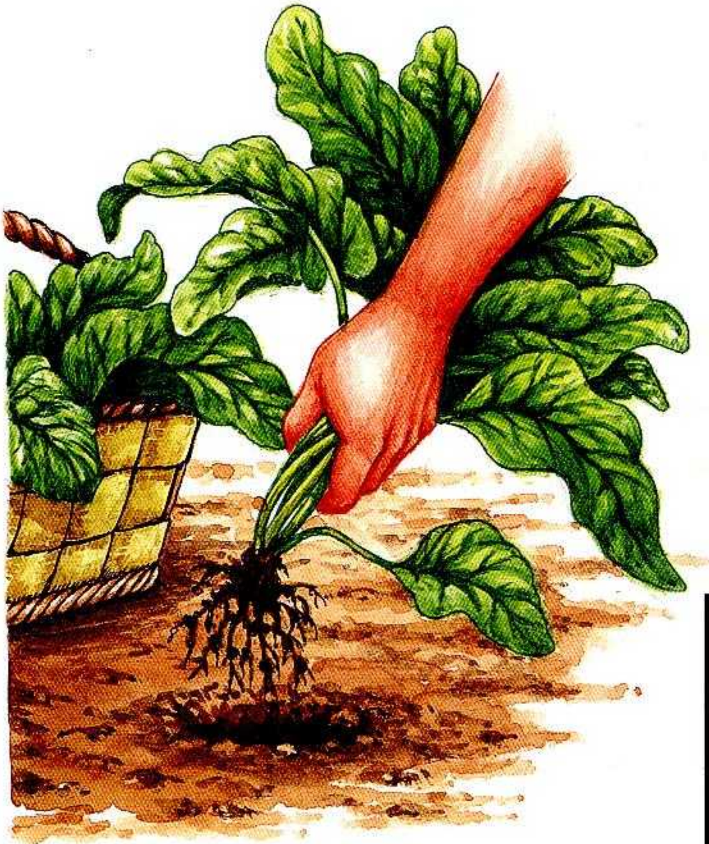
La récolte



Deux mois et demi environ après le semis, les épinards ont 6 ou 7 feuilles. Commencez la récolte en coupant, à la main ou au couteau, le pétiole des feuilles les plus développées à la base.

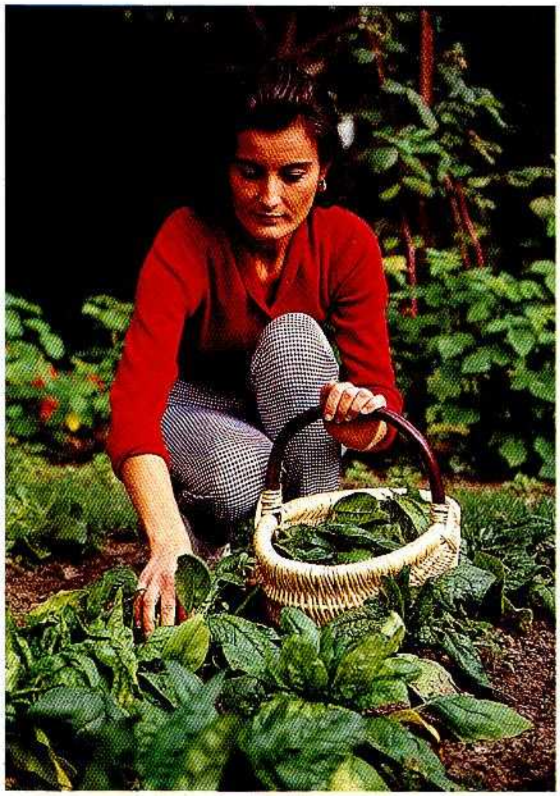


Au printemps suivant



En mars, lorsque vous avez besoin du terrain pour les cultures de printemps, arrachez les derniers épinards pour les consommer.

Les épinards ne doivent pas être cultivés au même endroit avant 3 ou 4 ans.



Récoltez les épinards en commençant par les feuilles les plus développées du pourtour de la rosette.

Les variétés conseillées

Semis de printemps : F1 'Lagos', 'Junius'.

Semis d'automne : 'Géant d'hiver', F1 'Samos', F1 'Parys', 'Monstrueux de Viroflay'.

★★



Fenouil bulbeux

Ombellifères

Quand et comment cultiver

Le fenouil est un proche parent de l'aneth, dont on consomme les bases charnues des pétioles, imbriqués les uns dans les autres. Il aime les terrains argilo-sablonneux, riches en matières organiques. Il préfère les sols à tendance calcaire.

Semez

SEMEZ EN PÉPINIÈRE ★★

En mars-avril, après avoir soigneusement affiné et aplani la terre, prenez vos graines dans le creux de la main et répartissez-les sur le sol en décrivant des demi-cercles avec le poignet.



Recouvrez les graines avec environ 1 cm de terreau bien émietté. Tassez avec le dos du râteau et arrosez en pluie fine. Maintenez humide jusqu'à l'apparition des premières feuilles, environ 15 jours plus tard.



Quand semer ?
De mars à début août

Durée de la levée
10 jours

Quand récolter ?
De juin à octobre

Quelle production ?
4 ou 5 fenouils par mètre linéaire

Arrosage



Maladies et parasites
Limace, escargot

SEMEZ DIRECTEMENT EN PLACE ★

D'avril à début août, dans un endroit chaud et abrité du vent, tracez des sillons d'environ 1 cm de profondeur et espacés de 35 à 40 cm. Déposez les graines de manière régulière en les espaçant.



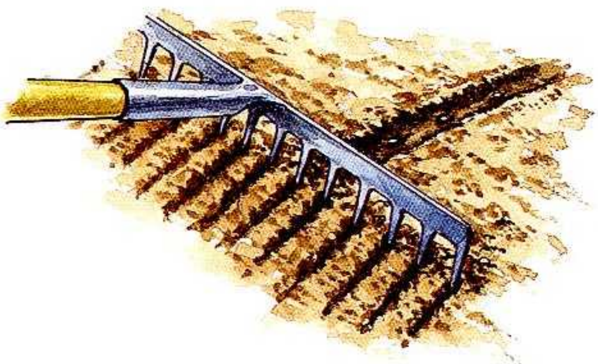
Les variétés conseillées

'Doux de Florence', pour les semis tardifs.

'Latina', pour les régions méridionales.

'Zefa fino', pour les semis précoces.

F1 'Amigo' résiste à la montée à graines (floraison précoce sans formation du bulbe).



Refermez le sillon avec le râteau, tassez et arrosez en pluie fine jusqu'à l'apparition des premières feuilles, parfois une dizaine de jours plus tard.

Dans le Midi, le semis a lieu de la mi-juillet à la fin août. On récolte alors le fenouil en hiver, de décembre à mars.

Plantez

Environ 6 ou 7 semaines après le semis en pépinière, lorsque les plants ont 10 cm de haut, arrachez-les délicatement et plantez-les directement au potager en les espaçant de 30 cm. Laissez 35 cm entre les rangs.

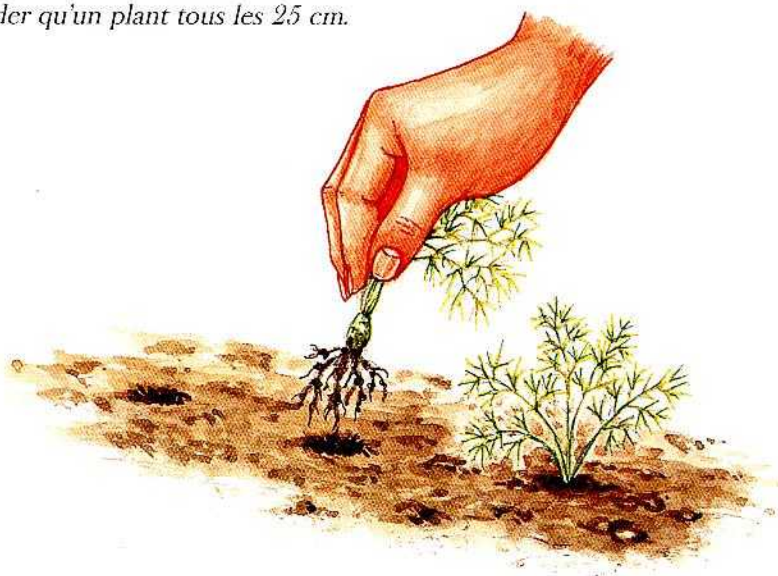


Vous pouvez également acheter dans les jardineries des plants de fenouil déjà développés en godets. Vous les planterez alors en mai-juin (juillet-août si vous habitez le Midi) comme les jeunes plants issus de semis.

Éclaircissez

Environ 6 ou 7 semaines après le semis au potager, les jeunes fenouils ont environ de 12 à 15 cm de haut. Éliminez les plus faibles pour ne garder qu'un plant tous les 25 cm.





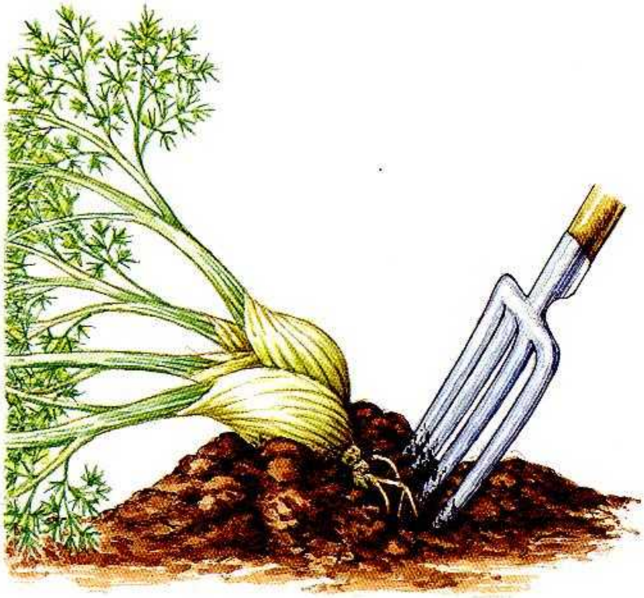
Quinze jours avant la récolte



Lorsque la base des feuilles commence à grossir, buttez les pieds pour les faire blanchir : avec une serfouette, ramenez de la terre autour du pied en deux fois, jusqu'à ce que la butte atteigne 15 à 20 cm de haut.

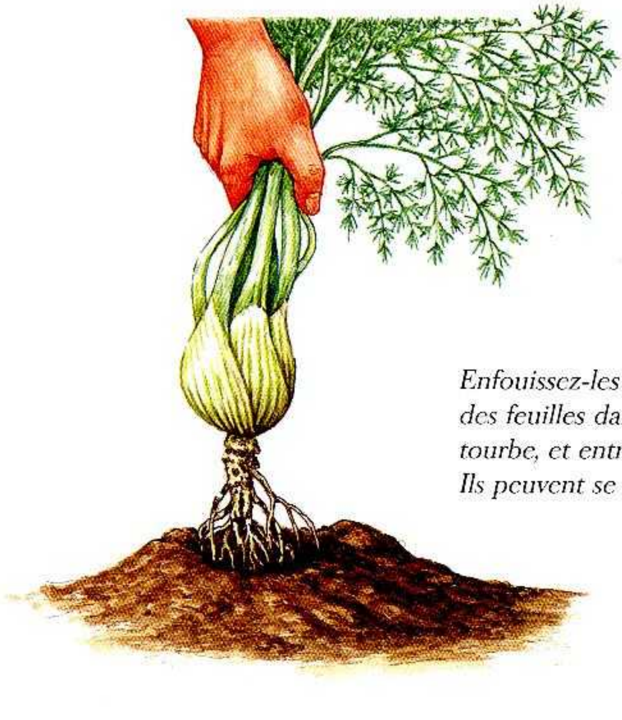
Arrosez copieusement tout l'été pour éviter la montée à graines : le fenouil produit alors des fleurs au détriment du développement de la partie consommable, les pétioles.

La récolte



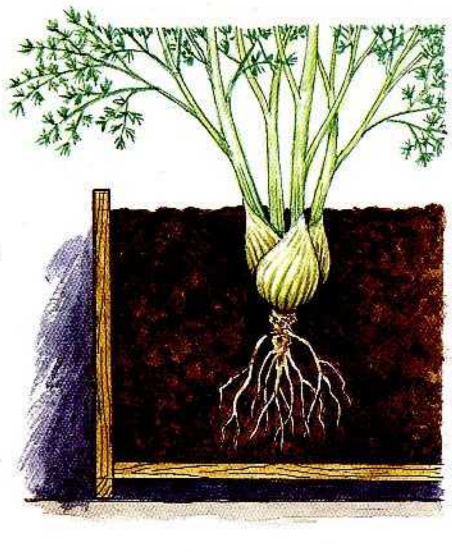
Environ trois mois et demi après le semis, à partir de la mi-juin, récoltez au fur et à mesure de vos besoins. Soulevez délicatement le fenouil avec la fourche-bêche et tirez sur la base des feuilles pour arracher le bulbe.

Avant les premières gelées



S'il vous reste des fenouils, arrachez-les avec leur motte de terre avant les premiers froids.

Enfouissez-les jusqu'à la base des feuilles dans du sable ou de la tourbe, et entreposez à la cave. Ils peuvent se conserver ainsi 2 mois.



★



Fève

Légumineuses

Quand et comment cultiver

La fève apprécie les terrains frais et plutôt lourds, à tendance argileuse. En revanche, elle ne se plaît pas dans les sols trop riches en matières organiques. C'est une légumineuse : elle est capable d'utiliser l'azote gazeux contenu dans le sol pour se nourrir.

Quand semer ?
En février-mars.
De mi-juillet à mi-août

Durée de la levée
De 8 à 10 jours

Quand récolter ?
En juin (semis de printemps)
En septembre-octobre (semis d'été)

Quelle production ?
Une dizaine de gousses par pied

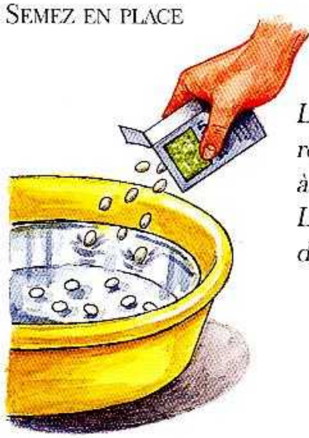
Arrosage



Maladies et parasites
Puceron noir

Semez

SEMEZ EN PLACE



Le semis s'effectue en février-mars pour une récolte de printemps ou de la mi-juillet à la mi-août pour une récolte d'automne. La veille du semis, faites tremper les graines dans un peu d'eau.

Le lendemain, au potager, tracez des sillons de 5 cm de profondeur, distants de 50 cm. Déposez 1 ou 2 graines tous les 10 cm.





Refermez le sillon au râteau, tassez et arrosez en pluie fine jusqu'à l'apparition des premières feuilles, de 8 à 10 jours plus tard.

Dans les régions à hivers doux, le Midi et l'Ouest, il est possible de semer les fèves à l'automne, en octobre ou novembre, pour récolter en avril ou mai.

Un mois et demi après le semis

Lorsque les tiges atteignent de 20 à 30 cm de haut, buttez les pieds : ramenez la terre au pied des plantes jusqu'à 15 cm de haut. Les fèves résisteront mieux au vent.



En mai ou juin, quand les fleurs sont formées, coupez le haut de la tige entre la 7e et la 10e fleur, pour éviter les attaques de pucerons et améliorer le développement des gousses.

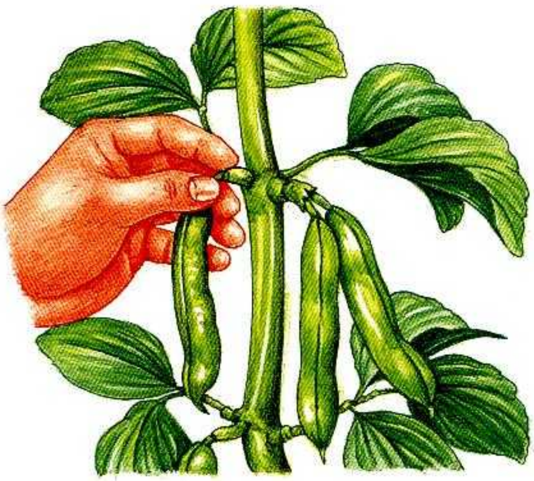
Les variétés conseillées

'D'Aguadulce à très longue cosse'.

'De Séville à longue cosse'.



La récolte



À partir de juin, toutes les 2 ou 3 semaines, cueillez les gousses lorsqu'elles sont encore vertes et bien bosselées. Celles du bas sont mûres les premières.

Les semis d'automne n'ont pas besoin de taille car les fèves arrivent à maturité bien souvent avant les premières attaques de pucerons.

Lorsque vous avez cueilli toutes les gousses, arrachez et brûlez les plants car ils sont très souvent envahis de pucerons.



★★



Fraisier

Rosacées

Quand et comment cultiver

La famille des fraisiers se partage en deux groupes : les petits fruits (fraisier des quatre saisons ou fraisier des bois), et les gros fruits. Tous les fraisiers aiment les terres riches, meubles et fraîches en été, mais pas trop calcaires.

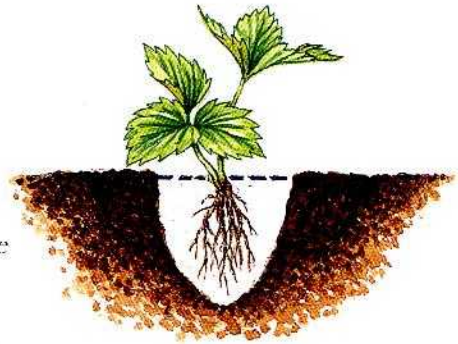
Quand planter ?
En mars
En septembre-octobre
Durée de la levée
De 15 à 20 jours
Quand récolter ?
De mai à octobre (petits fruits)
En juin et, parfois, en septembre (gros fruits)
Quelle production ?
Une vingtaine de fraisiers suffisent à 4 personnes
Arrosage
Maladies et parasites
Oïdium (ou blanc du fraisier), mildiou, botrytis (ou pourriture grise), tarsonème

Plantez



En septembre, environ 15 jours avant la plantation, bêchez en profondeur, désherbez et apportez 8 à 10 kg de compost bien décomposé par mètre carré ainsi qu'un engrais complet. Creusez des trous tous les 25 cm sur des lignes espacées de 35 à 40 cm.

Dans chaque trou, disposez un fraisier en allongeant verticalement les racines. Le collet, point de jonction entre les feuilles et les racines, doit affleurer la surface du sol.





Étalez bien les racines dans toutes les directions. Refermez le trou avec la terre en place. Tassez fortement et arrosez lorsque tous les fraisiers sont plantés.

Vous pouvez également planter des fraisiers un peu plus tard, à l'automne (octobre) ou au tout début du printemps (mars). Ils se présentent alors en godets. Le déroulement de la plantation est à peu près identique si ce n'est que l'on conserve la motte de terre autour des racines.

Au printemps suivant

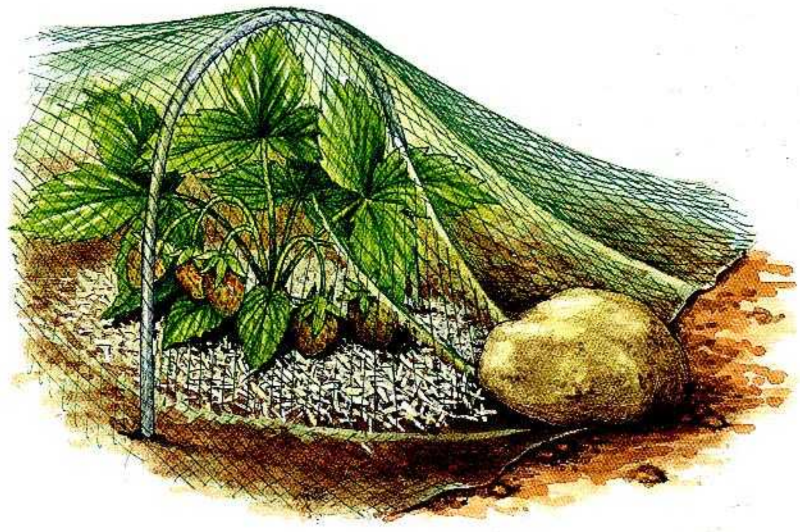


En mars ou avril, désherbez soigneusement les fraisiers. Binez et mélangez une bonne poignée de compost par fraisier à la terre en place. Recouvrez le sol de 6 à 8 cm de paillettes de lin ou d'aiguilles de pin pour éloigner les limaces et escargots, et conserver l'humidité.

Les variétés conseillées

Fraisiers des quatre saisons : 'Fresca', 'Ruegen', 'Tentation', 'Yellow Wonder'.

Fraisiers à gros fruits : 'Gento', 'Profusion', 'Sans Rivale', 'Belrubi', 'Hummi Grande', 'Sengana', 'Talisman', 'Gariguette'.

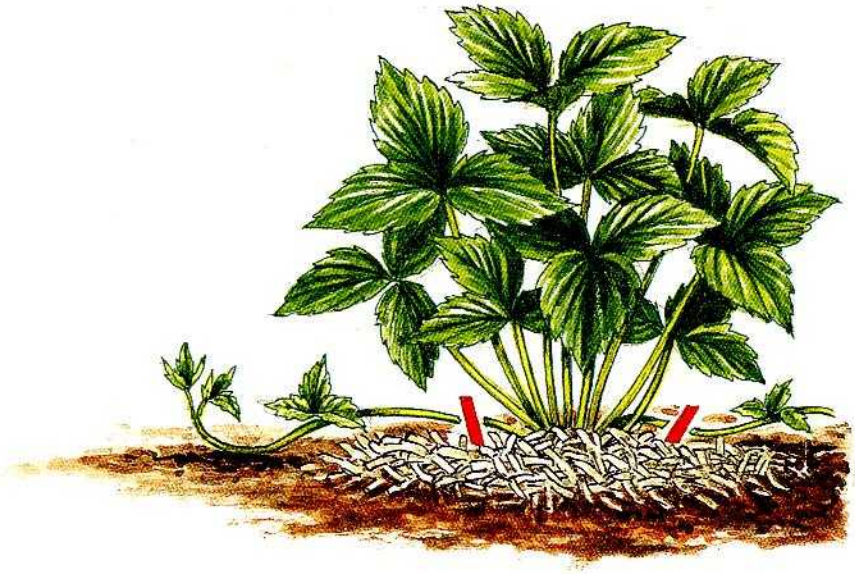


En mai, avant que les premières fraises ne soient bien rouges, étalez un filet de protection contre les oiseaux.
Posez des pierres sur les bords afin de le maintenir.

Arrosez en été seulement s'il fait très sec. Les excès d'eau à l'approche de la récolte encouragent les attaques de botrytis (pourriture grise).



La paille protège aussi les fraises des souillures de terre.



En juin, coupez les stolons, longues tiges vigoureuses rampantes munies au bout d'un toupet de feuilles. Ils épuisent la plante.

Vous obtiendrez une récolte satisfaisante pendant 3 ans. Ensuite il faudra arracher les fraisiers en place et planter de nouveaux plants ailleurs dans le jardin. Attendez 3 ou 4 ans avant de cultiver des fraisiers au même endroit.

La récolte

Les fraises se cueillent lorsqu'elles sont bien rouges, à partir de mai jusqu'à octobre, selon les variétés. Récoltez plutôt le matin car les fraises sont plus sucrées. Coupez leur queue entre les ongles du pouce et de l'index.



Selon la variété choisie, vous récolterez des fraises en mai-juin seulement (fraisiers à gros fruits non remontants), 3 semaines durant environ ; en juin-juillet, puis de fin août à début octobre (fraisiers à gros fruits remontants) ; de juin à octobre (fraisiers des quatre saisons).

Cultiver le fraisier des quatre saisons

1



De fin juillet à début août, faites tremper les graines dans de l'eau tiède durant 48 heures.

Dans une terrine remplie de terreau à semis, répartissez régulièrement les graines.

2



3



Recouvrez d'une fine couche de terreau bien émietté, tassez avec une petite planche et arrosez en pluie fine. Entreposez dans un endroit ombragé et abrité. Maintenez bien humide durant une quinzaine de jours, jusqu'à l'apparition des premières feuilles.

Un mois et demi plus tard environ, lorsque les jeunes fraisiers ont 3 ou 4 feuilles, repiquez-les en pépinière en les disposant à 15 cm les uns des autres.

4



5



À la fin septembre ou en octobre, les jeunes plants ont de 6 à 8 feuilles. Plantez-les à leur emplacement définitif en les espaçant de 30 cm en tous sens. Il est possible d'attendre le printemps pour les planter.

Entretenez ensuite vos fraisiers des quatre saisons de la même façon que les fraisiers à gros fruits.

★



Haricot

Légumineuses

Quand et comment cultiver

Les haricots aiment les terres légères, ni trop calcaires, ni trop humides. Ce sont des légumineuses, capables de se nourrir à partir de l'azote de l'air contenu dans le sol : ils n'ont pas besoin d'apport d'engrais au semis.

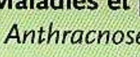
Quand semer ?
D'avril à août (har. verts)
D'avril à juin (har. à écosser)

Durée de la levée
De 5 à 8 jours

Quand récolter ?
De juillet à octobre (har. verts)
D'août à octobre (grains demi-secs)
En septembre-octobre (grains secs pour la conservation)

Quelle production ?
Très variable selon les variétés et les dates de récolte

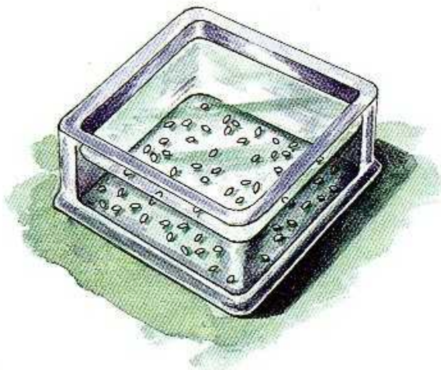
Arrosage



Maladies et parasites
Anthracnose, graisse, mosaïque, bruche

Semez

SEMEZ LES HARICOTS NAINS



De début avril à fin août dans le Midi, de fin avril à fin juillet dans l'Ouest, de la mi-mai à la mi-juillet dans les autres régions, faites tremper les graines dans de l'eau à température ambiante la veille du semis.



Le long du cordeau, creusez des sillons de 2 ou 3 cm de profondeur et déposez une graine tous les 3 ou 4 cm. Espacez les lignes de 40 à 50 cm. Refermez le sillon au râteau et tassez avec le dos du râteau. Arrosez en pluie fine.

SEMEZ LES HARICOTS À RAMES (GRIMPANTS)



Semez les haricots à rames (mangetout ou à écosser) en lignes jumelées, parallèles et distantes de 70 à 80 cm.

La culture des haricots à écosser s'effectue 3 ou 4 mois avant la récolte pour obtenir soit des grains frais à consommer rapidement soit des grains secs à conserver. Ne les semez pas trop tard afin qu'ils arrivent à maturité avant les premiers froids dans votre région : pas après le 15 juin au nord de la Loire et au plus tard fin juin dans les régions plus clémentes.

Quinze jours après la levée



Lorsque les haricots nains ou à rames atteignent 15 cm, binez et buttez la terre jusqu'aux 2 premières feuilles.



Tous les 30 à 40 cm, plantez des rames (en noisetier, châtaignier, bambou, etc.) de 2-3 m de haut sur le côté extérieur des lignes de haricots grimpants. Inclinez-les vers l'intérieur et liez-les au sommet, deux par deux. Consolidez en attachant en haut une barre transversale.

Les variétés conseillées

Haricots à filets nains : 'Belna', 'Fin de Bagnols', 'Triomphe de Farcy', 'Delinel', 'Oxinel', 'Marbel'.

Haricots mangetout nains : 'Améthyst', 'Contender', 'Primel', 'De Rocquencourt', 'Safran'.

Haricots à écosser nains : 'Ariel', 'Coco nain blanc précoce', 'Soissons nain à gros pied', 'Graindor', 'Vernel', 'Phénomène'.

Haricots mangetout à rames : 'Esmeralda', 'À cosse violette sans fil'.

Haricots à écosser à rames : 'Coco de Prague', 'Soissons gros blanc'.

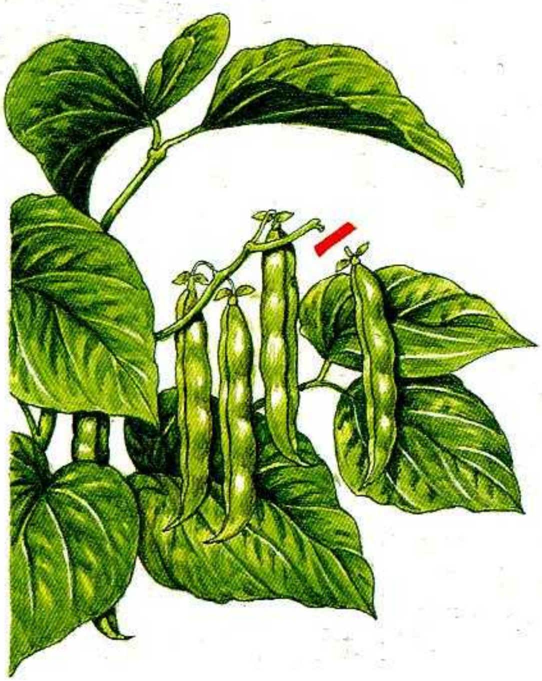
Si la terre est sèche au moment du semis, mouillez bien le futur emplacement des haricots. Par la suite, arrosez abondamment tout l'été s'il fait sec, en évitant de mouiller le feuillage.



La récolte

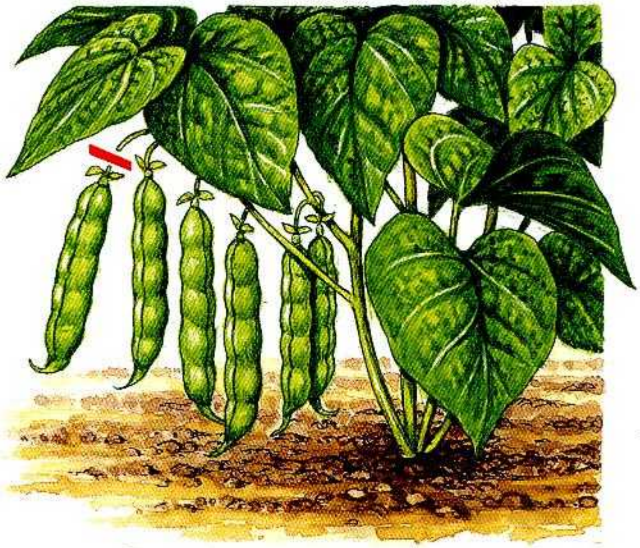


Deux mois et demi après le semis, commencez la récolte de haricots verts. Les haricots filets, ceux qui produisent des fils, se récoltent lorsqu'ils ont environ 12 à 15 cm de long, avant la formation des grains (les gousses ne sont pas bosselées). Passez dans les rangs de haricots tous les 2 ou 3 jours à partir de la première récolte afin de les cueillir à point. Comptez 2 à 3 semaines de récolte d'affilée.



Afin d'éviter l'arrachage des haricots nains lors de la récolte, utilisez les 2 mains : l'une pour maintenir la plante et l'autre pour couper le pédoncule de la gousse en tirant dessus.

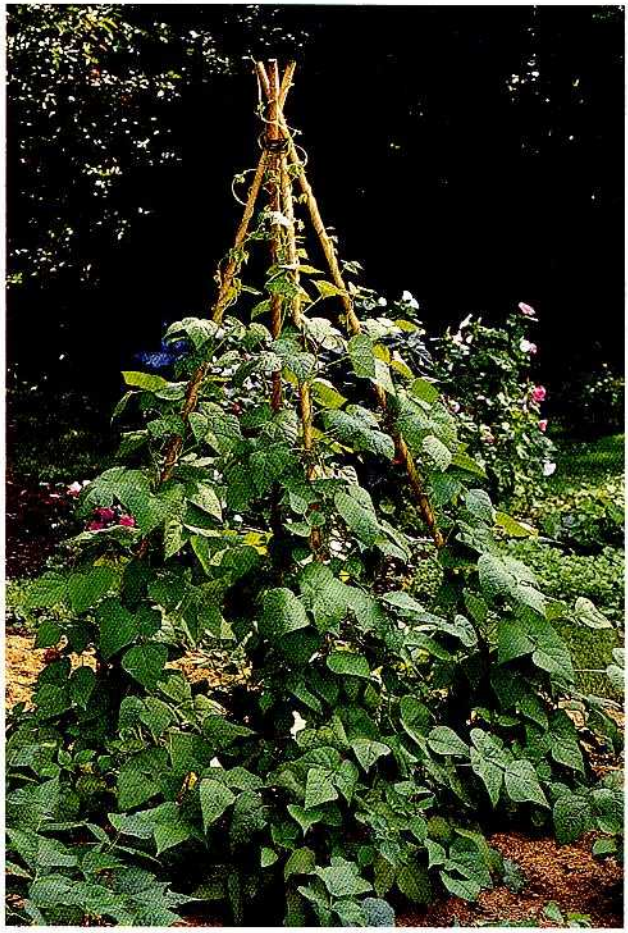
Cueillez les haricots mangetout lorsqu'ils ont de 12 à 15 cm de long. Jusqu'à la formation des grains, ils gardent toutes leurs qualités gustatives (gousses bosselées). Comptez 1 mois de récolte.



Trois mois environ après le semis, récoltez les haricots à écosser lorsque les grains sont bien formés et que les gousses, encore vertes, s'ouvrent facilement. Consommez-les rapidement.

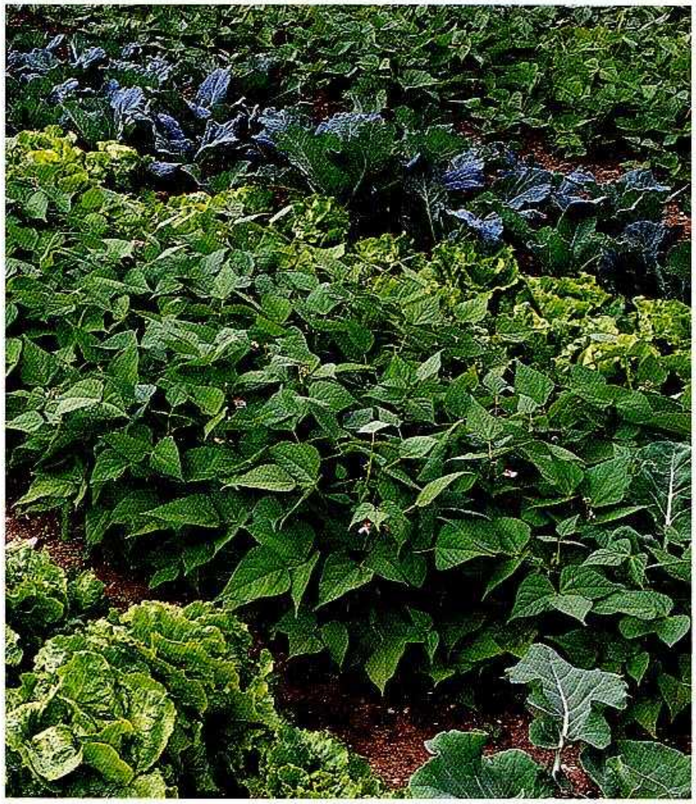


Par temps sec, cueillez une à une les gousses des haricots grimpants à écosser dès qu'elles sont sèches.





Récoltez, par temps sec toujours, les haricots à écosser nains dont les gousses sont sèches en arrachant la plante entière.



Après la récolte

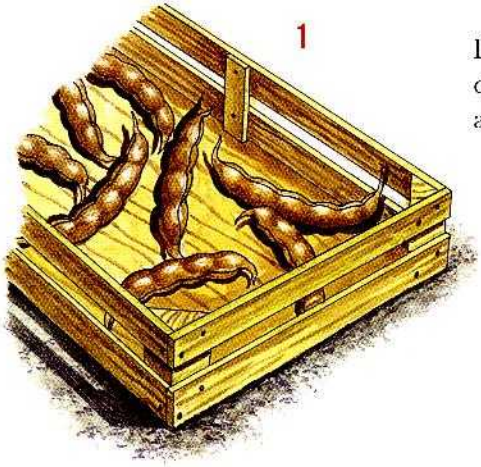
Une fois la récolte achevée, arrachez et brûlez les restes de végétation.



La mention « convient à la congélation » que l'on trouve sur certains paquets de graines de haricots vous indique que la récolte est groupée sur une quinzaine de jours. Il ne s'agit pas forcément des variétés au meilleur goût après congélation.

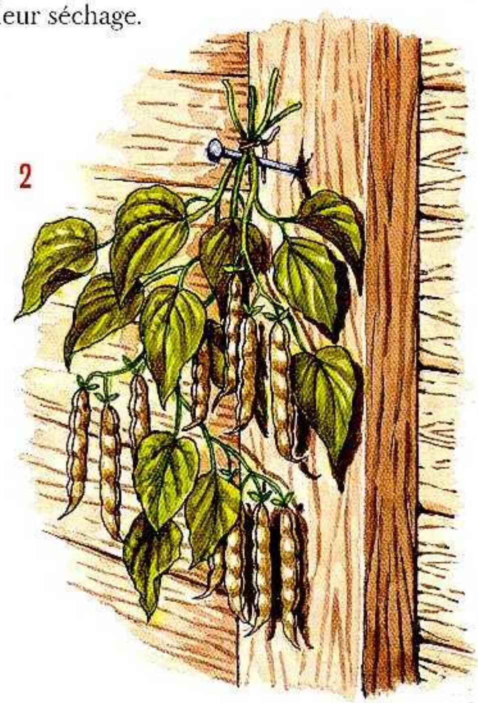
Conserver les haricots secs

1



Étalez les gousses sans les écosser dans des cageots entreposés dans un endroit sec, afin qu'elles achèvent leur séchage.

2



Liez les haricots à écosser nains en bottes et suspendez-les dans un endroit sec pour leur assurer une bonne conservation.



Le haricot peut être nain ou grimpant. On en consomme les gousses vertes avant maturité des grains lorsque ce sont des haricots verts, ou les grains quand il s'agit de haricots à écosser.

★



Laitues

Composées

Quand et comment cultiver

Il existe deux familles de laitues : les laitues pommées dont les feuilles du cœur très serrées forment une « pomme », et les laitues à couper que l'on récolte feuille à feuille. Toutes aiment les sols riches en matières organiques.

Quand semer ?
De janvier à début septembre (température supérieure à 10 °C)

Durée de la levée
De 6 à 8 jours

Quand récolter ?
De mars à octobre

Quelle production ?
5 laitues par mètre linéaire

Arrosage

Maladies et parasites
Fonte des semis, botrytis (ou pourriture grise), acarien, noctuelle, puceron des racines

Semez

SEMEZ EN CAISSETTE ★★



En janvier, remplissez une terrine de terreau à semis jusqu'à 1 cm du bord. Répartissez régulièrement les graines de laitue de printemps. Recouvrez de terreau émietté, tassez avec une planchette et arrosez en pluie fine. Maintenez à une température optimale de 15 °C.

SEMEZ EN PÉPINIÈRE ★

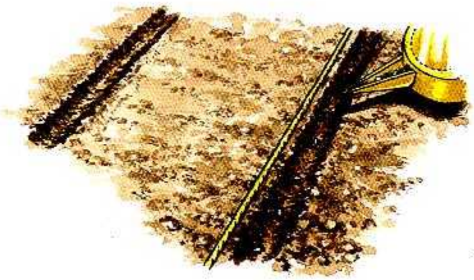
De début avril à début septembre, dans un coin abrité du jardin, semez à la volée en répartissant les graines de façon homogène. Prenez-les en main et décrivez un mouvement semi-circulaire au-dessus de la zone à semer en lâchant petit à petit les graines.





Recouvrez de terreau émietté, tassez et arrosez en pluie fine. Maintenez bien humide jusqu'à l'apparition des premières feuilles qui doit être la plus rapide possible (de 6 à 8 jours).

SEMEZ DIRECTEMENT EN PLACE ★★



De mi-avril à début septembre, semez 1 graine tous les 3 à 5 cm dans des sillons peu profonds, espacés de 25 cm. Refermez le sillon, tassez avec le dos du râteau et arrosez abondamment en pluie fine.
Maintenez une bonne humidité jusqu'à l'apparition des premières feuilles qui doit être la plus rapide possible (8 jours).

On peut récolter des laitues toute l'année. Il est important d'adapter la variété de laitue choisie à la saison. De janvier à mars, choisissez des variétés dites de printemps, qui aiment la fraîcheur et l'humidité. À partir d'avril, optez pour les variétés d'été qui supportent bien la chaleur. De mi-juillet à début septembre, privilégiez des laitues d'hiver, résistantes au froid.

Éclaircissez

Que le semis soit en caissette, en pépinière ou en place, éliminez les laitues à 2-3 feuilles (soit 3 cm de haut) les plus faibles, pour n'en conserver qu'un plant tous les 25 cm en pleine terre et tous les 5 cm en caissette et en pépinière.



Protégez les jeunes plants avec des granulés anti-limaces (à base de métaldéhyde). Le traitement est à renouveler après chaque pluie.

Les variétés conseillées

Semis de janvier à mars : 'Laura' (batavia), 'Marsala' (batavia), 'Blonde de Paris' (batavia), 'Reine de mai de pleine terre' (pommée), 'Divina' (pommée), 'Red Salad Bowl' (à couper), 'Green Salad Bowl' (à couper).

Semis d'avril à mai : 'Blonde à bord rouge' (batavia), 'Blonde de Paris' (batavia), 'Reine des Glaces' (batavia), 'Divina' (pommée), 'Prima' (pommée), 'Grosse blonde paresseuse' (pommée), 'Verte maraîchère' (romaine), 'Blonde maraîchère' (romaine), 'Brunia' (à couper), 'Feuille de Chêne blonde' (à couper).

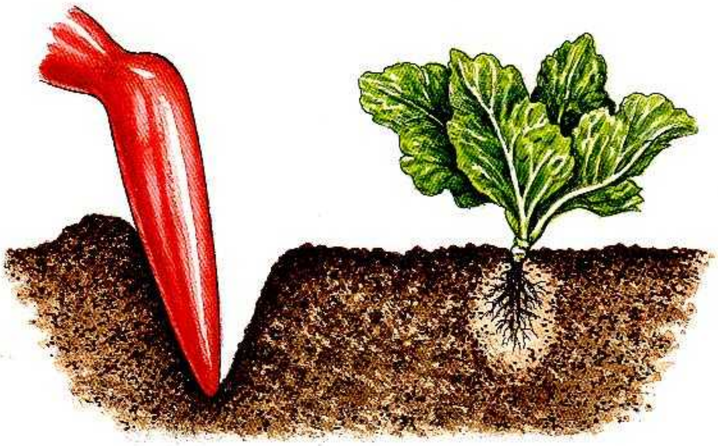
Semis de juin à juillet : 'Great Lakes 118' (batavia), 'Marsala' (batavia), 'Kinemontepas' (pommée), 'Appia' (pommée), 'Kraganer Sommer' (pommée), 'Merveille des Quatre Saisons' (pommée).

Semis d'août à septembre : 'Brune d'Hiver' (pommée), 'D'Hiver de Verrières' (pommée), 'Merveille d'Hiver' (pommée), 'Rougette de Montpellier' (pommée).

Repiquez



Trois semaines à un mois après le semis, les jeunes laitues semées en caissette ou en pépinière ont 4 ou 5 feuilles. Arrachez-les délicatement.
À l'aide du cordeau, plantez en lignes avec un plantoir conique en veillant à ne pas enterrer la base des feuilles : c'est une plantation à « collet flottant ». Répartissez les plants tous les 25 cm sur des lignes distantes de 30 cm.
Tassez autour de chaque plant et arrosez abondamment après la plantation.



Si vous manquez de temps pour le semis, vous trouverez à partir de mars ou avril des plants de laitues dans les jardineries et auprès des maraîchers sur les marchés. Plantez-les en lignes en les espaçant de 25 cm jusque mi-septembre.

La récolte



Lorsque la « pomme » est bien formée, coupez la laitue au ras du sol.
Profitez de la fraîcheur du matin pour récolter : les feuilles seront plus fermes.

Arrosez régulièrement et copieusement afin d'éviter le flétrissement et la montée à graines précoce (production de fleurs l'année du semis au détriment des feuilles).

Cultiver des laitues à couper

Contrairement aux autres laitues, les laitues à couper ne forment pas de « pommes ». Elles se consomment lorsque les feuilles sont très jeunes ou feuille à feuille. Elles produisent du printemps à l'automne.



1

En février, remplissez le châssis de terreau à semis. Répartissez régulièrement les graines, à la volée, dans un coin. Émiettez un peu de terreau dessus et tassez avec une petite planche. Arrosez en pluie fine.



2

Récoltez un mois plus tard en coupant les jeunes feuilles au ras du sol, au fur et à mesure de vos besoins.



3

À partir d'avril jusqu'à mi-août, tracez des sillons peu profonds au potager et semez en lignes espacées de 25 cm. Recouvrez de terreau émietté, tassez avec le dos du râteau et arrosez en pluie fine.



4

Une quinzaine de jours plus tard, éliminez les plants les plus faibles (à consommer en salade) pour ne conserver qu'une laitue tous les 20 cm.



5

Un bon mois après le semis, commencez les récoltes en coupant les feuilles les plus développées au ras de la tige.

★★



Mâche

Valérianacées

Quand et comment cultiver

La mâche est la salade de la « mauvaise saison » : semée en été, elle se récolte en automne ; semée en début d'automne, elle produira tout l'hiver. Elle aime les terrains fermes : ne bêchez pas l'emplacement du semis, griffez en surface et tassez avec le pied.

Quand semer ?
De mi-juillet à fin septembre

Durée de la levée
8 jours

Quand récolter ?
De septembre à mars

Quelle production ?
Un sachet de graines suffit pour une famille de 4 personnes

Arrosage



Maladies et parasites
Mildiou (grosses chaleurs), limace et escargot

Semez

SEMEZ EN LIGNE ★



De la mi-juillet à fin septembre, tracez des sillons peu profonds et répartissez régulièrement les graines. Refermez et tassez fermement avec le dos du râteau. Arrosez en pluie fine. Maintenez humide jusqu'à l'apparition des premières feuilles, de 7 à 20 jours plus tard.

SEMEZ À LA VOLÉE ★★

Semez la mâche à la volée : décrivez un mouvement semi-circulaire du poignet au-dessus de la zone à semer en libérant progressivement les graines. Répartissez-les de façon homogène.



Griffez légèrement la terre avec le râteau pour enterrer les graines. Tassez avec le dos du râteau pour affermir le sol et arrosez en pluie fine.



Protégez vos plants avec des granulés anti-limaces (à base de métaldéhyde). Renouvelez le traitement après chaque pluie.

Éclaircissez



Un mois après le semis, les jeunes mâches possèdent 3 ou 4 feuilles. Éliminez les plus faibles pour conserver un jeune plant tous les 10 cm.

Arrosez fréquemment les semis d'été. Pour maintenir le sol bien humide le temps de la levée, vous pouvez couvrir avec un paillage, les tontes de gazon, des feuilles de chou, etc.

Les variétés conseillées

Récolte à l'automne : 'À grosse graine', 'Jade', 'Gala', 'Dante'.

Récolte tout l'hiver : 'Ronde maraîchère', 'Verte de Cambrai', 'Verte de Louviers', 'Topaze', 'Trophy'.

La récolte

De septembre à mars, selon la date de semis, coupez les rosettes de mâche au ras du sol, au fur et à mesure de vos besoins.





Avant les premières gelées



Dans les régions froides, couvrez les plants d'une couche de feuilles mortes ou d'un morceau de voile de forçage.

Au printemps suivant, s'il reste des mâches en place, enfouissez-les lors du bêchage. En se décomposant dans le sol, elles l'enrichiront.

★★



Maïs doux

Graminées



Quand et comment cultiver

Le maïs aime les sols fertiles riches en matières organiques, légèrement acides et humides en été. Réservez-lui un emplacement ensoleillé et abrité des vents. Ne semez pas le maïs doux trop tôt car il est frileux.

Quand semer ?
De mai à mi-juin
Durée de la levée
De 10 à 12 jours
Quand récolter ?
En août-septembre
Quelle production ?
De 4 à 6 épis par pied
Arrosage



Maladies et parasites
Pyrale

Semez

SEMEZ DIRECTEMENT EN PLACE ★



Lors du bêchage, incorporez au sol 4 ou 5 kg de compost par mètre carré ou un engrais complet pour le potager : respectez les doses préconisées sur l'emballage.



De mai à la mi-juin, lorsque les gelées ne sont plus à craindre dans votre région, semez le maïs directement au potager, par groupes de 3 ou 4 graines (semis en poquets) dans des trous profonds de 2 cm et espacés de 40 cm.



Tassez fortement avec le dos du râteau et arrosez en pluie fine. Maintenez bien humide jusqu'à l'apparition des premières feuilles, une douzaine de jours plus tard.

Pour faciliter la pollinisation des épis (fécondation croisée nécessaire au développement des grains), cultivez les maïs sur 2 rangs espacés de 50 à 60 cm.

Éclaircissez



Un mois après le semis, les jeunes maïs ont 10 cm de haut. Éliminez les plus faibles de chaque groupe pour n'en garder qu'un seul.

Les variétés conseillées

F1 'Epidor', épis longs de 20 cm.

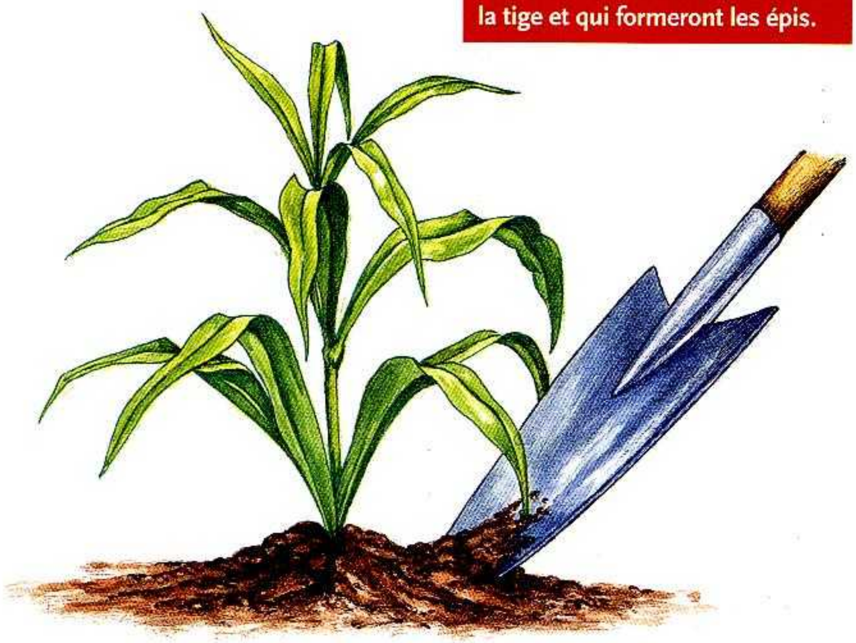
F1 'Shaman's Blue', grains bleu-violet.

F1 'Majeur' et 'Mini maïs doux', petits épis de 6 à 8 cm, à confire au vinaigre.

Un mois et demi après le semis

Lorsque les maïs ont 20 cm de haut, buttez-les en ramenant la terre en butte jusqu'à la base des tiges.

Lorsque les fleurs mâles, sorte de plumeau beige au sommet de la tige qui contient le pollen, sont épanouies, secouez les maïs pour favoriser le contact entre le pollen et les fleurs femelles situées plus bas sur la tige et qui formeront les épis.





Traditionnellement, dans sa région d'origine (Amérique latine) le maïs était cultivé à proximité des courges. Celles-ci maintiennent le terrain frais tandis qu'il leur apporte de l'ombre en plein été.

La récolte



Trois mois après le semis, en été ou en début d'automne selon la date du semis, écartez l'enveloppe de l'épi encore verte et testez la maturité des grains : ils doivent être bien formés, lisses, tendres sous la pression de l'ongle et d'un blanc laiteux.

Maintenez la tige d'une main. Écartez doucement l'épi à récolter de la tige : il se casse facilement à sa base.



Consommez les épis rapidement : après la récolte, le sucre contenu dans les grains se transforme en amidon et ces derniers deviennent pâteux.



Avant les premières gelées

Lorsque la récolte est terminée, arrachez les maïs. S'ils sont sains, débitez-les en tronçons et incorporez-les au tas de compost. S'ils portent des traces de maladie, brûlez-les : leurs cendres, riches en potasse, peuvent être incorporées au pied des arbres fruitiers.

★★★

Melon

Cucurbitacées



Quand et comment cultiver

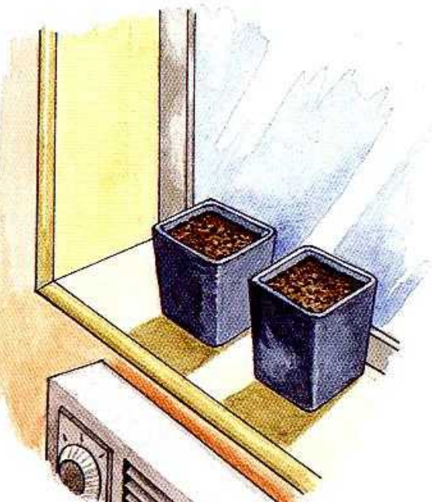
Semez

SEMEZ EN GODET ★★

En avril, remplissez des godets de 8 cm de diamètre, ou de 8 cm de côté, d'un mélange de terre de jardin et de terreau, en proportions équivalentes. Avec le doigt, enfoncez 3 ou 4 graines dans chaque godet, à 1-2 cm de profondeur. Tassez et arrosez en pluie fine.



La culture du melon est difficile au nord de la Loire : il a besoin de chaleur pour mûrir. Choisissez-lui un emplacement ensoleillé et abrité. N'hésitez pas à ameublir la terre en profondeur et à l'enrichir d'une bonne dose de compost avant plantation.



Placez les godets derrière une fenêtre bien éclairée, dans une serre ou une véranda. La température optimale pour une germination rapide est de 20 °C. Maintenez bien humide jusqu'à l'apparition des premières feuilles une semaine plus tard environ.

Quand semer ?
En avril-mai

Durée de la levée
De 6 à 8 jours

Quand récolter ?
En août-septembre

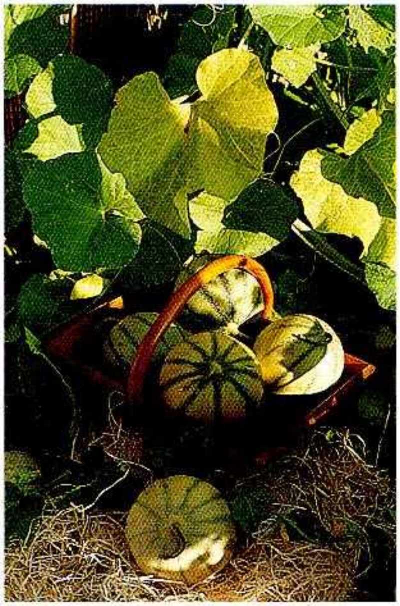
Quelle production ?
De 4 à 6 melons par pied

Arrosage

Maladies et parasites
Anthracnose, oïdium (blanc), puceron, tétranyque, nuile rouge, fusariose

Les variétés conseillées

'César', F1 'Cézanne', F1 'Jérac', 'Santon', Cantaloup 'Charentais', 'Doublon', F1 'Fidelio', F1 'Carson'.



Vous pouvez avancer la date de plantation ou de semis des melons au nord de la Loire : dès mars, désherbez et affinez soigneusement la terre. Placez sur l'emplacement destiné aux melons un plastique noir de paillage. Vous percerez le plastique à intervalles réguliers pour semer ou planter vos melons.

SEMEZ DIRECTEMENT EN PLACE ★★



Dès le début du mois d'avril dans le Midi, début mai dans le Sud-Ouest et à la mi-mai dans les autres régions, creusez des trous de 40 cm de côté et de profondeur, distants de 80 cm en tous sens. Remplissez ces trous avec un mélange de fumier décomposé et de terreau à parts égales, additionné d'engrais complet.



Avec le doigt, enfoncez 5 ou 6 graines dans les trous, à 1 ou 2 cm de profondeur. Tassez et arrosez abondamment, en pluie fine. Conservez bien humide jusqu'à l'apparition des premières feuilles une bonne dizaine de jours plus tard.

Éclaircissez

Une quinzaine de jours après le semis, les premières feuilles (cotylédons) sont bien étalées dans les godets maintenus au chaud, ou en terre. Éliminez les plants les plus faibles pour ne garder qu'un jeune melon par godet ou par groupe (en pleine terre).
Maintenez les godets toujours au chaud dans un endroit bien éclairé.



Repiquez



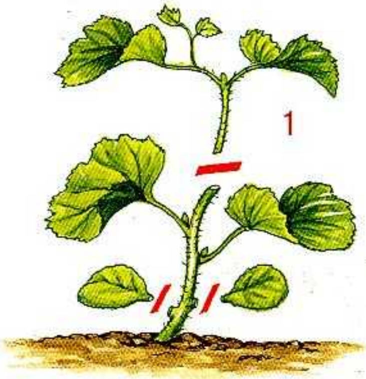
Environ un mois plus tard, les plants en godets ont 4 ou 5 feuilles bien développées. Plantez-les à leur place définitive dans des trous distants de 80 cm en tous sens dans un mélange moitié terre de jardin moitié compost.

Arrosez au moins une fois par semaine en été. Stoppez les arrosages 15 jours avant la période de maturité.

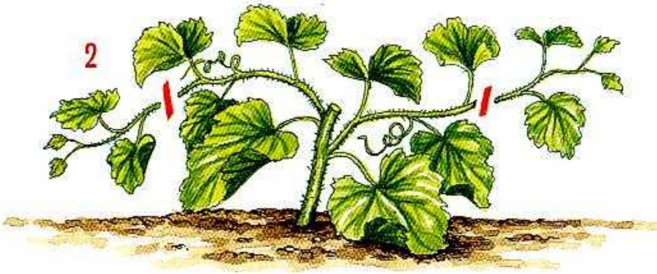
Si vous n'avez pas eu le temps de semer vos melons, vous pouvez les acheter déjà bien développés en godets dans les jardineries. Vous les planterez alors en mai-juin, selon les régions, comme les jeunes plants issus de semis.

Tailler le melon

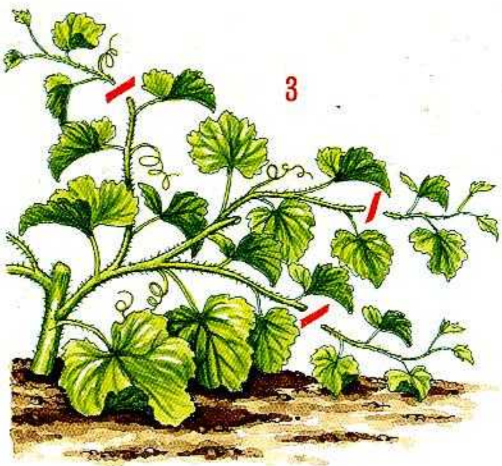
En raison de sa faible résistance au froid, le melon est tardivement installé au jardin, particulièrement au nord de la Loire. Seules ses ramifications de 3e niveau sont porteuses de fleurs femelles susceptibles de devenir fruit. La taille permet de hâter l'apparition de ces fleurs et donc la production de fruits qui bénéficient de bonnes conditions de maturation par la suite.



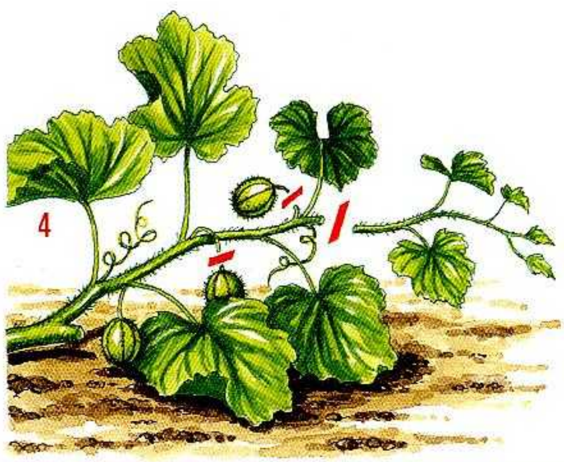
Courant juin, quand le plant a 3 ou 4 feuilles, coupez-le au-dessus de la 2e feuille à partir de la base. Supprimez les cotylédons (feuilles charnues et arrondies qui sont apparues en premier).



Une quinzaine de jours plus tard, 2 rameaux se sont développés latéralement. Coupez l'extrémité de ces 2 tiges (de 1er niveau) au-dessus de la 3e feuille.



Par la suite, coupez tous les rameaux latéraux (de 2e niveau) au-dessus de la 3e ou de la 4e feuille.



Lorsque les premiers fruits ont la taille d'une noix, conservez un seul melon par ramification (de 3e niveau) et coupez ces rameaux de 1 à 3 feuilles au-dessus du fruit.

Conservez seulement 4 à 6 melons par plante.

La récolte



À la fin du mois d'août, les melons arrivent à maturité. Glissez sous chacun d'eux un morceau de planche ou un cageot afin de les isoler du sol humide. Changez régulièrement les fruits de position pour que toutes les faces reçoivent un maximum de soleil.



Cueillez lorsque le melon jaunit, perd sa pilosité et exhale un parfum sucré : les feuilles à proximité du pédoncule du fruit flétrissent et une crevasse se forme au point d'attache du pédoncule avec le melon. Utilisez un sécateur pour couper le pédoncule.



Avant les premières gelées

Arrachez tous les restes de culture pour les brûler. Vous pouvez également les jeter, mais pas sur le tas de compost car ces restes de végétation sont souvent porteurs de maladies en fin de saison (oïdium).



Navet

Crucifères

Quand et comment cultiver

Le navet se cultive du printemps à l'automne et se déguste pratiquement toute l'année. Il se plaît partout pourvu que le sol soit un peu humide en été et ameubli en profondeur. Il préférera un emplacement un peu ombragé dans les régions très ensoleillées en été.

Quand semer ?
De mi-mars à fin avril
En août

Durée de la levée
De 5 ou 6 jours

Quand récolter ?
En mai-juin (semis de printemps)
En novembre (semis d'été)

Quelle production ?
1 kg par mètre linéaire

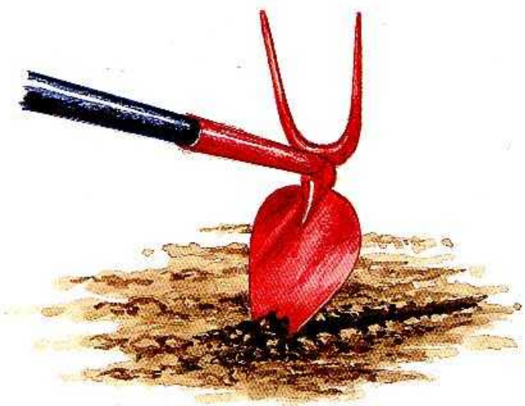
Arrosage



Maladies et parasites
Hernie du chou, rouille blanche, altise, ver du navet

Semez

SEMEZ DIRECTEMENT EN PLACE



De la mi-mars à la fin avril (récolte de printemps), en août (récolte d'hiver), creusez avec la serfouette des lignes de 2 ou 3 cm de profondeur espacées de 25 cm. Répartissez régulièrement les graines en vous aidant d'un semoir à main.



Recouvrez de 1 cm de terreau émietté. Puis refermez le sillon avec le râteau, tassez fortement et arrosez en pluie fine.

Les navets craignent les fortes chaleurs. Évitez de semer entre mai et juillet : vous obtiendriez des racines dures et filandreuses.

Éclaircissez



Une vingtaine de jours après le semis, les jeunes plants ont 2 feuilles. Éliminez les plus faibles pour ne conserver qu'un plant tous les 10 à 20 cm selon la grosseur de la variété cultivée.

Arrosez souvent les pieds pour entretenir la fraîcheur et repousser les altises.

Les variétés conseillées

Pour le printemps : 'De Milan rouge', 'Demi-long de Croissy'.

Pour l'automne : 'Blanc dur d'hiver', 'Jaune boule d'or'.

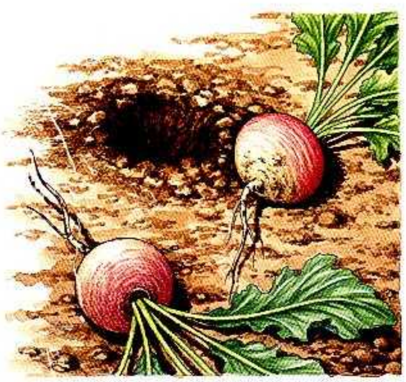
Indifférents à la saison : 'De Nancy à collet rouge', 'Rouge plat hâtif', 'Des Vertus Marteau'.

La récolte

En mai-juin, arrachez les navets lorsqu'ils ont entre 3 et 6 cm de diamètre : soulevez avec la fourche-bêche puis tirez doucement sur la base des feuilles.

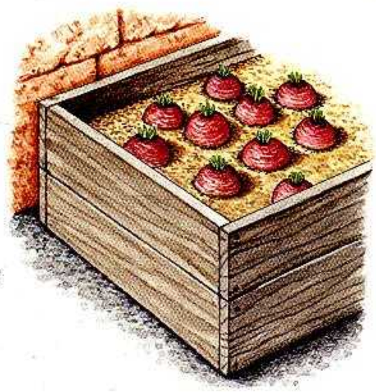


Avant les premières gelées



Début novembre, les navets ont entre 8 et 10 cm de diamètre environ. Par une journée ensoleillée, arrachez tous les navets comme indiqué ci-dessus. Laissez-les sécher sur la terre une journée.

Éliminez le maximum de terre et coupez les feuilles un demi-centimètre au-dessus de la racine. Placez-les en vrac dans une caisse remplie de sable. Entreposez dans un local frais et aéré.



★



Oignon

Liliacées



Quand et comment cultiver

L'oignon se contente de tous les types de sols, légers et n'ayant pas reçu de fumures (compost ou fumier) récentes. Il aime le soleil et la chaleur. Plus il a chaud et plus sa saveur sera douce.

Quand semer ?
En mars-avril (oignons de couleur)
De mi-août à mi-septembre (oignons blancs)
Durée de la levée
De 15 à 25 jours
Quand récolter ?
D'avril à juin (oignons blancs)
En juillet-août (oignons de couleur)
Quelle production ?
De 5 à 10 oignons par mètre linéaire
Arrosage
Aucun
Maladies et parasites
Charbon de l'oignon, rouille, mildiou, graisse, mouche de l'oignon

Semez

SEMEZ DIRECTEMENT EN PLACE ★★



En mars-avril, bêchez et affinez la terre à la griffe puis au râteau. Tracez des sillons peu profonds distants de 20 à 25 cm.

Répartissez régulièrement les graines d'oignon de couleur le long du sillon, à raison d'une graine tous les centimètres environ.

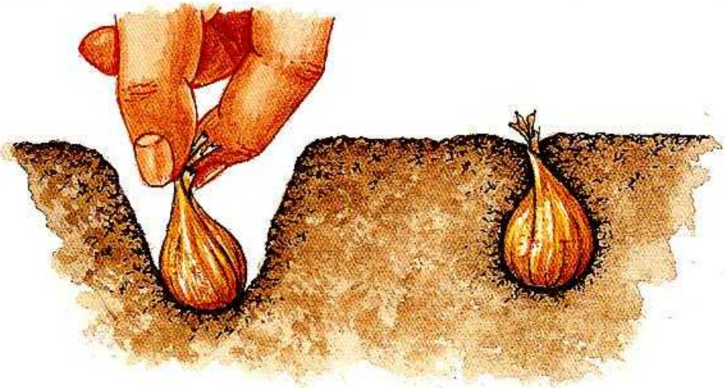




Recouvrez et tassez fortement avec le dos du râteau. Arrosez en pluie fine et maintenez humide jusqu'à l'apparition des premières feuilles filiformes, 3 ou 4 semaines plus tard.

Les oignons semés sont plus tardifs que les oignons issus de petits bulbes mais leur conservation est excellente. En revanche, les oignons issus de bulbes sont très gros.

Plantez



Au lieu de semer, début mars, vous pouvez planter des petits bulbes achetés dans le commerce. Disposez-les dans un terrain préparé comme indiqué pour le semis, espacés de 15 cm, en lignes distantes de 25 à 30 cm. Avec les doigts, enfoncez les bulbes dans la terre : les pointes, vers le haut, doivent affleurer la surface.

Achetez uniquement des oignons à planter certifiés indemnes de viroses. Une étiquette sur le filet portant la marque SOC (Service officiel de contrôle) vous le garantit.

Éclaircissez

Un bon mois et demi après le semis, les jeunes plants atteignent de 8 à 10 cm de haut. Éliminez les plus faibles pour ne garder qu'un oignon tous les 15 cm.



Si la fin du printemps et le début de l'été sont particulièrement pluvieux, couchez le feuillage des oignons : écrasez légèrement la base des feuilles avec le dos du râteau. La maturité s'en trouve accélérée.

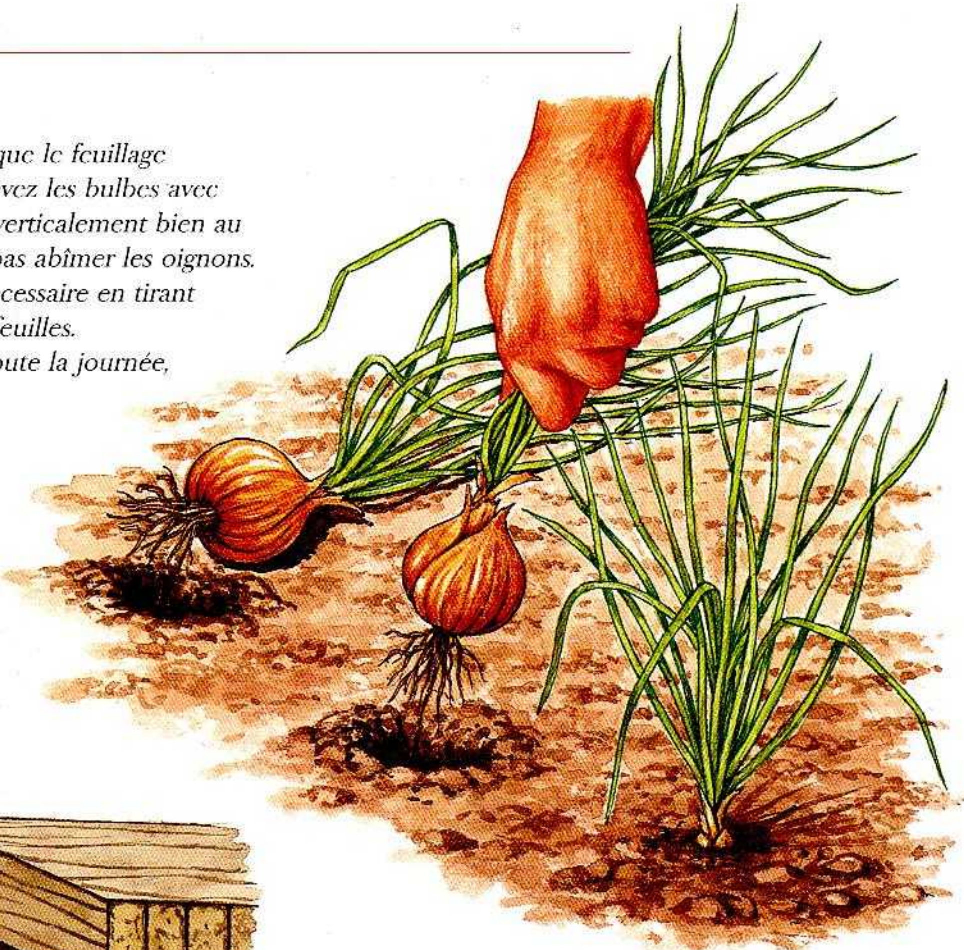
Les variétés conseillées

Oignons blancs :
'De Barletta', 'Elody', 'De Paris', 'De Vaugirard', 'Printanier parisien'.

Oignons de couleur :
F1 'Astros' (jaune), 'Espagnol' (jaune), 'Paille des vertus' (jaune), 'Rouge de Florence', 'Rouge pâle de Niort'.

La récolte

En juillet ou en août, lorsque le feuillage commence à sécher, soulevez les bulbes avec la fourche-bêche plantée verticalement bien au large de la ligne pour ne pas abîmer les oignons. Terminez l'arrachage si nécessaire en tirant doucement à la base des feuilles.
Laissez sécher sur place toute la journée, ou même 2 ou 3 jours.





Confectionnez des bottes de 6 à 8 oignons à suspendre dans un local frais, sec, aéré et, bien entendu, hors gel.
Vous pouvez également les disposer dans des cageots, une seule couche par cageot.
Les oignons de couleur se conservent tout l'hiver.

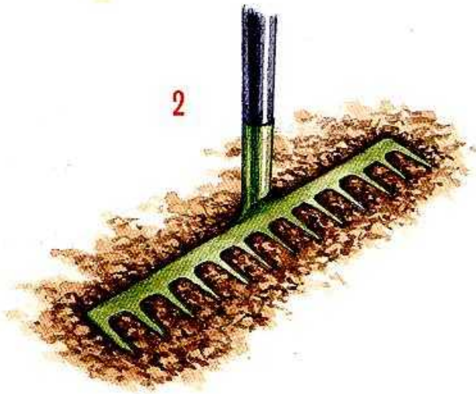
Cultiver l'oignon blanc

Les oignons blancs se sèment l'été et se récoltent au printemps suivant. Ils se consomment encore blancs avant maturité complète. Si vous souhaitez de petits oignons à confire avec vos cornichons, vous pouvez les semer au printemps seulement, mais les oignons grossissent alors peu.



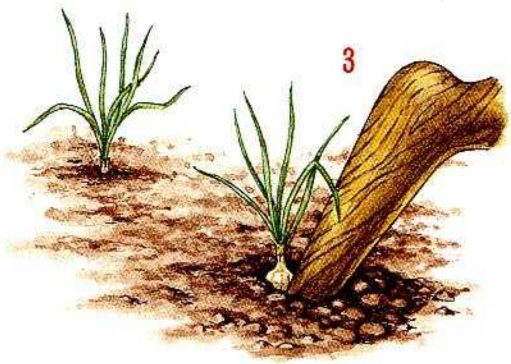
1

De la mi-août dans le Midi à la mi-septembre partout ailleurs, semez régulièrement les oignons à la volée, en pépinière.



2

Ratissez délicatement pour recouvrir légèrement les graines. Tassez fortement et arrosez en pluie fine.



3

À la fin du mois d'octobre, les jeunes oignons atteignent de 6 à 8 cm de haut. Repiquez-les au potager en lignes espacées de 20 cm, en laissant 10 cm entre les plants sur le rang.



4

Dès que les oignons ont de 3 à 5 cm de diamètre et que leur feuillage est encore vert, arrachez en tirant doucement à la base des feuilles.



Oseille

Polygonacées

Quand et comment cultiver

L'oseille est un légume vivace, que vous mettrez en place pour plusieurs années. Elle préfère un peu d'ombre en été. Les terrains frais, riches et légers la voient prospérer. En terre sèche, elle sera plus acide.

Quand semer ?
De mars à juin

Durée de la levée
10 jours

Quand récolter ?
À partir du mois de juin qui suit le semis ou la plantation (de printemps ou d'automne)
De mai à octobre les années suivantes

Quelle production ?
Un sachet de graines suffit largement aux besoins d'une famille de 4 personnes

Arrosage

Maladies et parasites
Rouille, limace, escargot

Semez

SEMEZ DIRECTEMENT EN PLACE ★★



Entre mars et juin, délimitez un espace de 2 m² environ dans votre potager. Répartissez les graines de façon homogène en décrivant des demi-cercles avec le poignet, tout en laissant glisser les graines entre vos doigts.

Vous pouvez également semer l'oseille sur un rang en bordure du potager.

Recouvrez de 1 cm de terreau, tassez avec le dos du râteau et arrosez en pluie fine.



Maintenez humide jusqu'à l'apparition des premières feuilles une dizaine de jours plus tard.

Environ 3 semaines plus tard, les plants ont 4 ou 5 feuilles. Procédez à un éclaircissage : éliminez les plants les plus faibles pour n'en conserver qu'un tous les 20 cm.

Pour récolter plus rapidement ou si vous manquez de temps pour semer, achetez des plants d'oseille en godets. La technique et la période de plantation sont identiques à celles des jeunes oseilles issues des semis. Mais vous pouvez également les planter à l'automne, en octobre-novembre.

La récolte



Tous les ans, de mai à octobre, coupez au ras du sol et avec un couteau les feuilles les plus développées situées à la périphérie.

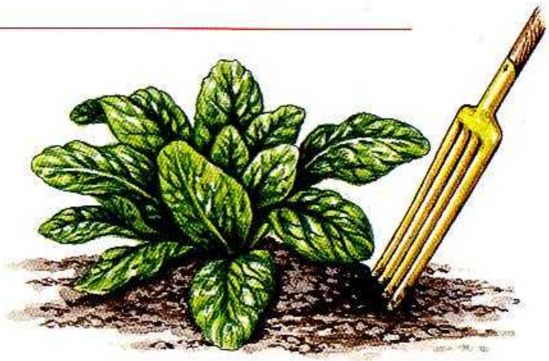
Chaque printemps, l'oseille appréciera un bon paillage avec du terreau.

Variété conseillée

'Large de Belleville', très productive avec de grandes feuilles d'un vert franc.

Au printemps

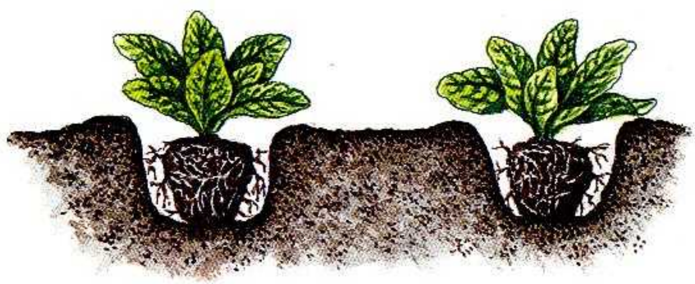
En mars-avril, tous les 3 ans, déterrez chaque plant avec la motte de terre qui entoure les racines : enfoncez la fourche-bêche verticalement, à proximité, et faites levier avec le manche.





Coupez la motte en 2 ou 3 morceaux avec un couteau de jardin : chaque portion de plante doit comporter des feuilles et des racines.

Plantez immédiatement et séparément chaque morceau en les espaçant de 20 cm sur la ligne. Donnez à vos voisins les éclats en surnombre.





Panais

Ombellifères

Quand et comment cultiver

Le panais, sorte de longue carotte blanche, fait partie de ces légumes que l'on redécouvre. Il sert surtout à parfumer les pot-au-feu mais peut se consommer cru. Il aime les terres profondes, riches et fraîches, et le soleil.

Quand semer ?
De mars à juin
En septembre (Ouest atlantique et Midi)

Durée de la levée
De 12 à 15 jours

Quand récolter ?
De juillet à octobre (semis de printemps)
En mars-avril (semis d'automne)

Quelle production ?
6 ou 7 panais par mètre linéaire

Arrosage
Aucun

Maladies et parasites
Mildiou et oïdium (ou blanc, sans incidence sur la récolte)

Semez

SEMEZ DIRECTEMENT EN PLACE



Entre mars et juin ou autour de la fin septembre dans le Midi et en Bretagne, au potager, bêchez la terre en profondeur pour bien l'ameublir. Tracez des sillons de 1 cm de profondeur, espacés de 30 à 40 cm. Répartissez les graines de façon homogène au fond des sillons.



Recouvrez de terre finement émiettée, tassez avec le dos du râteau et arrosez délicatement en pluie.
Maintenez humide jusqu'à l'apparition des premières feuilles une quinzaine de jours plus tard.

Éclaircissez



Un mois plus tard, lorsque les plants ont 3 ou 4 feuilles, éliminez les plus faibles : conservez un panais vigoureux tous les 15 cm.

La récolte



De juillet à octobre ou en mars-avril dans le Midi et en Bretagne, arrachez les panais au fur et à mesure de vos besoins. Plantez verticalement la fourche-bêche à 20 cm du rang et soulevez délicatement les panais.

Les variétés conseillées

'Demi-long de Guernesey', productif et rustique.

F1 'Gladiator', vigoureux, résiste à la pourriture du collet.



En novembre, par une journée ensoleillée, vous pouvez arracher tous les panais de la même façon que précédemment. Laissez-les sécher sur la terre une journée.



Éliminez le maximum de terre, supprimez les feuilles et conservez les panais en vrac dans une caisse remplie de sable placée dans un local frais et aéré.

★★★



Piment et poivron

Solanacées

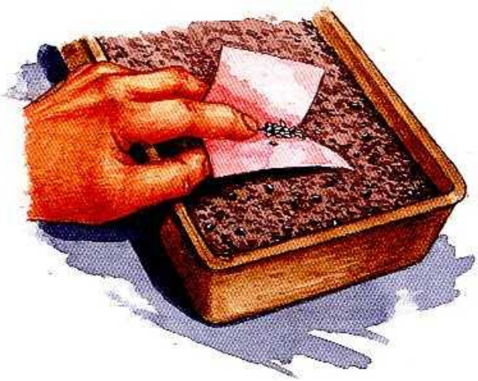
Quand et comment cultiver

Le piment et le poivron sont des plantes frileuses comme la tomate et l'aubergine de la même famille. Au nord de la Loire, leur mise en place au potager est tardive, en mai ou en juin. Ils aiment les sols riches en matières organiques, légers et toujours un peu humides en été. Réservez-leur une exposition ensoleillée.

Quand semer ?
En mars
Durée de la levée
De 8 à 15 jours
Quand récolter ?
De juillet à octobre
Quelle production ?
De 10 à 12 piments ou poivrons par pied
Arrosage
💧💧💧
Maladies et parasites
Mildiou

Semez

SEMEZ EN TERRINE ★



En mars, semez de manière homogène dans une terrine. Recouvrez bien les graines d'un demi-centimètre de terreau en l'émiettant à la main.

Tassez avec une planchette et arrosez en pluie fine. Puis placez au chaud, à une température d'environ 25 °C, sur un radiateur par exemple. Couvrez jusqu'à l'apparition des premières feuilles, de 10 à 15 jours plus tard. Rapprochez d'une source de lumière dès que les feuilles sont visibles.



Dans le sud de la France, vous pouvez semer directement en ligne au potager en avril-mai. Un bon mois plus tard, éliminez les plants les plus faibles pour ne conserver qu'un piment ou poivron tous les 15 à 20 cm.

Repiquez



Un mois et demi plus tard environ, les plants ont 5 ou 6 feuilles bien développées. Plantez-les individuellement dans des godets remplis de terreau et de tourbe à parts égales. Conservez-les sous châssis. Pensez à ouvrir le châssis durant les heures les plus chaudes de la journée, dès que la température dépasse 15 °C. À la mi-mai, vous pouvez les laisser à l'air libre, en dehors du châssis.

Les variétés conseillées

Piment : 'De Cayenne', F1 'Nour', 'Sucette de Provence'.

Poivron : 'Doux d'Espagne', 'Doux long des Landes', F1 'Sonar', F1 'Lamuyo', F1 'Cesario', 'Carré doux d'Amérique', 'Petit Marseillais'.

Vous pouvez acheter des plants de piments ou de poivrons déjà bien développés en godets dans les jardineries. Plantez-les alors en juin, comme les jeunes plants issus de semis.

Plantez

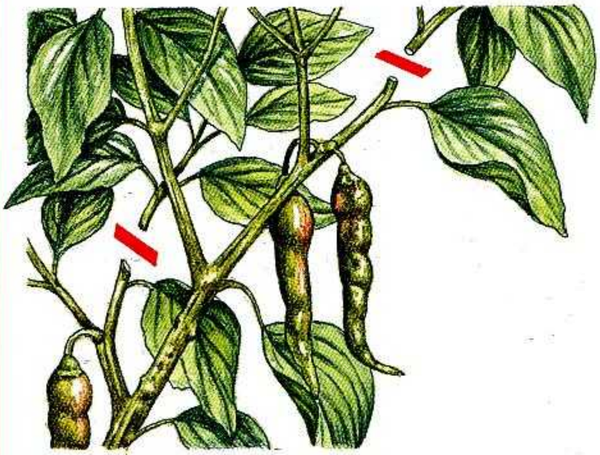
En juin, plantez les jeunes piments ou poivrons au potager, à l'endroit le plus ensoleillé. Mettez-les dans des trous remplis de compost ou de terreau et espacés de 50 cm en tous sens. Arrosez copieusement.



Arrosez régulièrement en été au pied des piments et poivrons en évitant de mouiller le feuillage. Un bon paillage est aussi conseillé.

Tailler le piment et le poivron

Piments et poivrons étant très frileux, la période propice à leur culture, en dehors du Midi, est restreinte. La taille permet de limiter le nombre de fruits à la quantité qui pourra raisonnablement mûrir durant ce court séjour au jardin.
Dans le sud de la France, cette taille n'est pas nécessaire.



Dans le courant de l'été, lorsqu'une bonne douzaine de fruits sont formés, coupez les branches une feuille au-dessus de chaque fruit. Le piment ou le poivron se consacrera alors au mûrissement des fruits en place.

La récolte

À partir de juillet, récoltez les piments lorsqu'ils sont bien colorés. Les poivrons peuvent se cueillir dès qu'ils ont atteint leur taille définitive quelle que soit leur couleur, verte ou colorée.



Avant les premières gelées



Arrachez tout, récoltez les derniers fruits et brûlez les plants. Ne les jetez pas sur le tas de compost car ces restes de végétation sont souvent porteurs de maladies en fin de saison (oïdium).

Pissenlit

Composées



Quand et comment cultiver

Semez

SEMEZ EN PÉPINIÈRE

D'avril à juin, en pépinière, semez à la volée en répartissant régulièrement les graines. Recouvrez avec 1 cm de terreau et tassez avec le dos du râteau. Arrosez en pluie fine et maintenez bien humide jusqu'à l'apparition des premières feuilles une quinzaine de jours plus tard.



Repiquez



De 8 à 10 semaines plus tard, lorsque les pissenlits ont 4 ou 5 feuilles, arrachez délicatement et raccourcissez les feuilles et les racines d'un tiers de leur longueur.

Plantez au potager en lignes espacées de 20 à 25 cm. Laissez 10 cm entre les pissenlits. Vers le 15 août, coupez les feuilles au ras du sol, binez entre les rangs et incorporez 2 g d'ammonitrate par mètre linéaire avec la griffe.



Les feuilles de pissenlit se consomment blanchies à la sortie de l'hiver. Cette plante préfère le soleil et les sols ni trop calcaires ni trop secs.

Les variétés conseillées

'À Cœur plein amélioré', 'Vert de Montmagny amélioré'.

Quand semer ?
D'avril à juin

Durée de la levée
15 jours

Quand récolter ?
En février-mars

Quelle production ?
10 pissenlits par mètre linéaire

Arrosage
Aucun

Maladies et parasites
Oïdium (ou blanc)

Le pissenlit peut aussi être blanchi en le recouvrant d'une cloche ou d'un pot de fleur renversé. Opérez toujours en milieu de journée quand la rosée a disparu et par temps sec.





Avant les premières gelées

Éliminez les feuilles abîmées, jaunies ou trop grandes (supérieures à 20 cm). Remontez la terre sur une hauteur de 10 cm autour des pissenlits pour les faire blanchir.

La récolte



En février ou mars de l'année qui suit le semis, selon vos besoins, dégagez la base des pissenlits et coupez les feuilles au ras du sol à l'aide d'un couteau.

Poireau

Liliacées



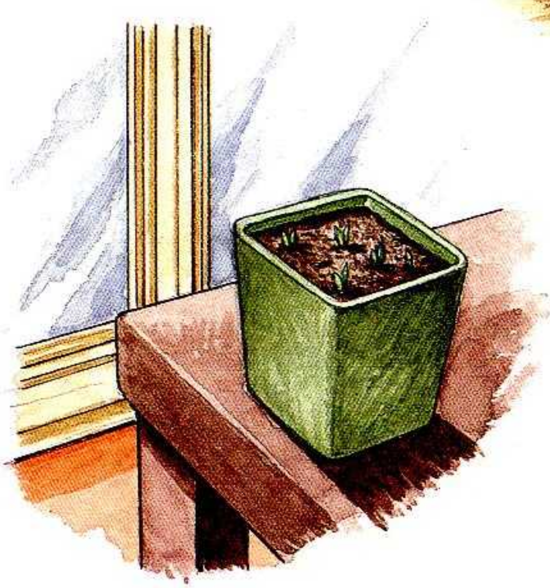
Quand et comment cultiver

Semez

SEMEZ AU CHAUD ★



De la mi-janvier à la mi-février, semez les poireaux en godets ou en terrine dans un mélange de terre du jardin, de terreau et de tourbe à parts égales. Recouvrez légèrement les graines avec du terreau émietté et arrosez en pluie. Placez au chaud (à une température optimale de 18 °C).



Maintenez humide jusqu'à l'apparition des premières feuilles filiformes, 3 bonnes semaines plus tard. Rapprochez alors de la lumière, par exemple près d'une fenêtre.

Le poireau se cultive et se récolte en toute saison. Il préfère les sols riches en matières organiques, bien ameublis en profondeur et légèrement humide en été : incorporez 5 kg/m² de fumier ou de compost décomposé, et un engrais complet avant plantation. Il apprécie le soleil.

Quand semer ?
De mi-janvier à mi-septembre

Durée de la levée
De 15 à 20 jours

Quand récolter ?
Toute l'année selon la date de semis

Quelle production ?
De 6 à 10 poireaux par mètre linéaire

Arrosage



Maladies et parasites
Mildiou, rouille, teigne du poireau, mouche de l'oignon

Les variétés conseillées

Semis de mi-janvier à mi-février : 'Gros long d'été', 'Arca', 'Atal'.

Semis de mi-février à fin mars : 'Géant précoce' race Major, 'Furor', 'Jaune gros du Poitou'.

Semis d'avril à mai : 'Bleu de Solaise', 'De Carentan', 'D'Hiver 2' race Vernor, 'Ténor'.

Semis d'août-septembre : 'Blaugruner Winter' race Vrizo, 'Méridor', 'Verina', 'Porrilux', 'Flipper'.

Ayez la main légère pour vos semis : sachez que 10 g de graines permettent d'obtenir entre 600 et 700 plants. De quoi faire une indigestion à la récolte !

SEMEZ EN CHÂSSIS ★



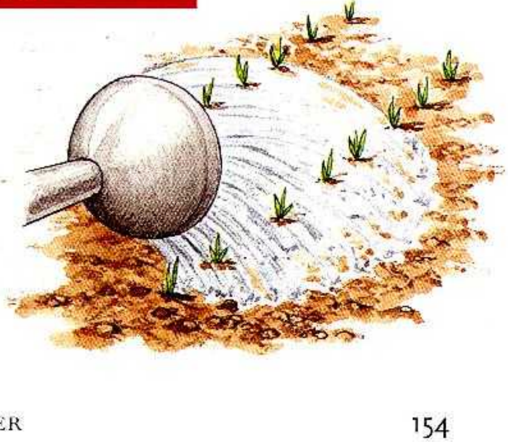
Autour de la mi-septembre, sous châssis, semez dans le même mélange que précédemment : répartissez régulièrement les graines. Recouvrez en ratissant d'une main légère, tassez et arrosez en pluie.

SEMEZ EN PÉPINIÈRE ★

De la mi-février à juillet, répartissez de façon homogène les graines de poireau en vous aidant d'un semoir à main. Recouvrez en ratissant d'une main légère et arrosez en pluie. À partir de mai, choisissez des variétés bien résistantes au froid : elles passeront l'hiver au potager.



SEMEZ DIRECTEMENT EN PLACE ★



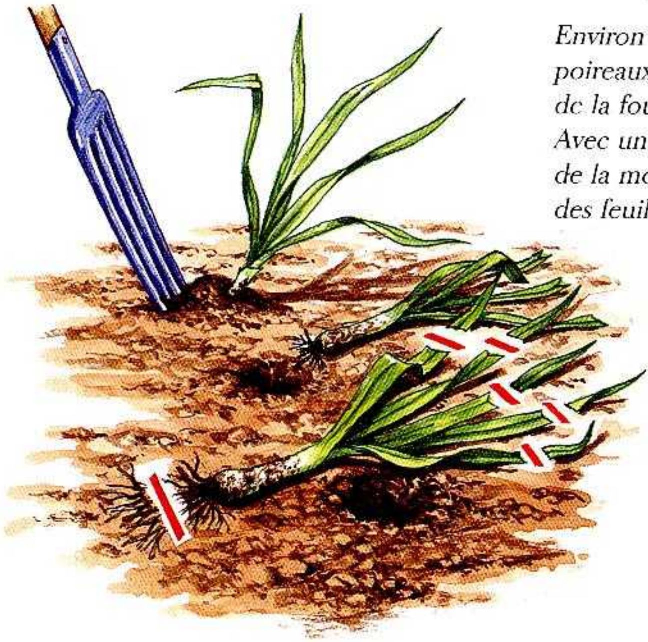
Autour de la mi-août, semez en lignes espacées de 20 cm. Répartissez régulièrement les graines sur 1 ou 2 m² de terrain, ratissez pour recouvrir, tassez et arrosez abondamment en pluie fine. Veillez à maintenir humide jusqu'à l'apparition des premières feuilles, 20 jours plus tard. La récolte aura lieu au printemps suivant (poireaux dits « baguettes » ou « crayons »).

Éclaircissez

Début octobre, les jeunes poireaux semés directement au potager en août atteignent une dizaine de centimètres de haut. Éliminez les plus faibles pour ne conserver qu'un plant tous les 15 cm.



Plantez



Environ 3 mois après le semis, arrachez délicatement les poireaux semés en pépinière : faites levier avec le manche de la fourche-bêche pour soulever les plants.
Avec un couteau ou un greffoir, raccourcissez les racines de la moitié de leur longueur et coupez le tiers supérieur des feuilles. Les jardiniers parlent d'« habiller » le poireau !

Plutôt que de semer, vous pouvez acheter de jeunes poireaux fraîchement arrachés. On en trouve souvent sur les marchés, en bottes de 50 ou de 100. Vous les planterez comme des plants issus de semis.

Au potager, faites des trous au plantoir conique et enterrez les jeunes poireaux « habillés » jusqu'à la naissance des feuilles vertes. Laissez 15 cm entre 2 poireaux sur la ligne et espacez les rangs de 30 à 40 cm.
Tassez bien la terre autour des plants. Lorsque la plantation est terminée, arrosez au pied de chaque poireau au « goulot » (bec de l'arrosoir non muni de pomme).



La récolte

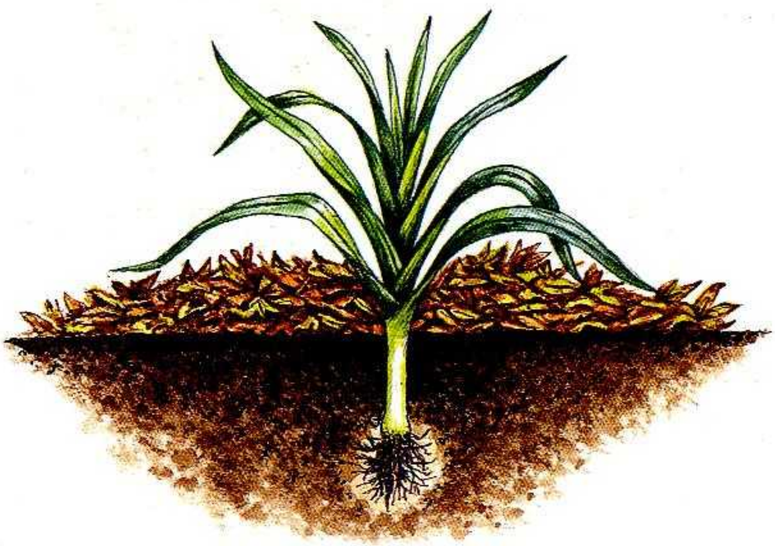


À tout moment de l'année, entre 5 et 8 mois après le semis, récoltez les poireaux au fur et à mesure de vos besoins. Plantez verticalement la fourche-bêche à 15 cm du plant. Faites levier avec le manche tout en tirant le poireau à la base des feuilles.



Coupez sur place les extrémités des feuilles vertes en leur appliquant une torsion. Incorporez-les tout de suite au tas de compost.

Avant les premières gelées



Fin octobre, entourez les poireaux encore en place d'une couche de feuilles mortes jusqu'à 15-20 cm d'épaisseur pour permettre l'arrachage par temps de gel. Récoltez tout l'hiver au fur et à mesure de vos besoins.

Pois

Légumineuses



Quand et comment cultiver

Semez

Semez directement en place ★

De février à juin en toute région et en octobre-novembre dans les régions à hivers doux (Midi, Ouest atlantique), préparez à la serfouette des sillons de 5 cm de profondeur et espacés de 40 cm.





Pour accélérer la germination, faites tremper vos graines quelques heures dans de l'eau tiède le jour même ou la veille. Jetez toutes les graines qui flottent à l'issue de ce trempage : elles ne germeront pas.

Disposez une graine tous les 5 cm au fond du sillon. Refermez et tassez fortement avec le râteau.



Attention aux semis précoces : ils sont souvent picorés par les oiseaux qui n'ont pas grand-chose à manger dans la nature à cette époque. Protégez-les en disposant des branchages enchevêtrés ou un filet sur vos semis.

Les pois aiment les sols légers, bien travaillés et pas trop secs en été. Évitez les terrains très calcaires ou très acides. Ils préfèrent le soleil.

Quand semer ?
De février à juin
En octobre-novembre (régions à hiver doux)

Durée de la levée
10 jours

Quand récolter ?
De juin à octobre (semis de printemps)
En février-mars (semis d'automne)

Quelle production ?
Une dizaine de gousses par pied

Arrosage



Maladies et parasites
Oïdium (ou blanc), mosaïque, puceron vert, teigne du pois, sitone du pois

Les variétés conseillées

Les pois à grains ronds s'emploient pour les premiers semis ou les semis d'automne. Les pois à grains ridés sont plus résistants à la chaleur.

Petits pois à rames : 'Express à longue cosse', 'Roi des conserves', 'Serpette Guilloteaux', 'Téléphone à rames'.

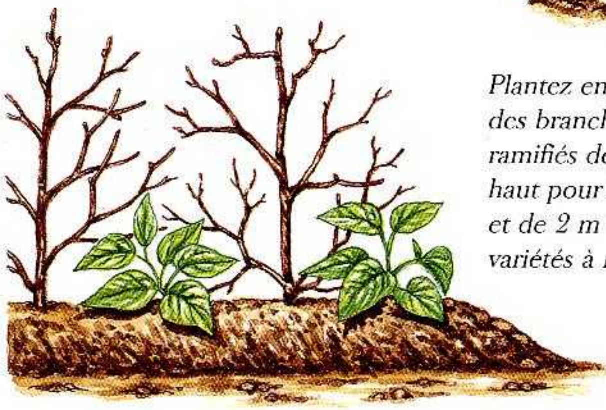
Petits pois nains : 'Cador', 'Petit provençal', 'Proval', 'Arkel', 'Bayard', 'Merveille de Kelvedon', 'Télévision', 'Kelvil', 'Surgevil'.

Pois mangetout : 'Carouby de Maussane', 'Normand', 'Caroubel', 'Delikata', 'Bamby'.

Un mois et demi après le semis

Quand les jeunes pois ont 5 feuilles, soit une vingtaine de centimètres de haut, remontez la terre sur l'ensemble du rang afin de former une butte d'une dizaine de centimètres de haut.





Plantez entre les jeunes pois des branchages secs et bien ramifiés de 0,80 à 1 m de haut pour les variétés naines et de 2 m de haut pour les variétés à rames.

La récolte

Trois mois et demi à quatre mois après le semis, les gousses encore vertes, bien bosselées par les grains, sont bonnes à récolter : coupez leur pédoncule entre les ongles du pouce et de l'index. Les gousses les plus basses arrivent à maturité les premières. La récolte se déroule en 2 ou 3 vagues successives pour un même semis, tous les 2 à 4 jours.



Pour récolter plus précocement, vous pouvez couper l'extrémité des tiges des pois nains au-dessus du 5e ou 7e groupe de fleurs.

Arrosez en été et paillez avec des tontes de gazon séchées ou des paillettes de lin.



Cueillez les variétés mangetout, dont on consomme la gousse entière (5 cm de long), au tout début de la formation des grains : les gousses sont bien vertes et plates. Opérez de la même façon que précédemment.

Après la récolte



Arrachez les restes de végétation des pois et jetez-les sur le tas de compost s'ils ne présentent pas de symptômes de maladies. Sinon brûlez-les.

Les pois se mangent écossés, les grains encore verts (petits pois), ou entiers avec la gousse (pois mangetout).

★★



Pomme de terre

Solanacées



Quand et comment cultiver

La pomme de terre aime les climats humides et frais. Cependant, il ne faut pas planter avant la fin des gelées. Elle préfère les terrains plutôt acides, profondément travaillés et riches : incorporez à l'automne précédent 3 kg/m² de fumier décomposé (ou compost) et un engrais de fond riche en potasse.

Quand planter ?
De janvier à avril selon les régions

Quand récolter ?
D'avril à septembre selon les variétés et la date de plantation

Quelle production ?
Entre 1 et 2 kg par pied

Arrosage
Aucun

Maladies et parasites
Mildiou et doryphore

Plantez



De janvier à mars dans le Midi, de février à mars dans l'Ouest atlantique, et vers la mi-avril partout ailleurs, quand la terre atteint une température de 10 °C, creusez avec la houe ou la bêche des sillons de 15 cm de profondeur, espacés de 40 à 60 cm selon la précocité de la variété (les variétés les plus précoces sont plantées de façon plus serrée).

Calez au fond des sillons les tubercules germés, les germes vers le haut, en les espaçant de 35 à 40 cm, selon la précocité de la variété. Recouvrez délicatement en ramenant la terre avec le râteau. Ne tassez pas.



Dans le Midi, dans des endroits bien abrités et bien exposés, on plante des pommes de terre (variétés hâtives) en août pour récolter en hiver.

Trois semaines après la plantation



Binez les pommes de terre et ôtez les jeunes mauvaises herbes qui ont envahi les rangs de pommes de terre.

Les variétés conseillées

Variétés précoces : 'Belle de Fontenay', 'Rosabelle', 'Lola', 'Manon'.

Variétés demi-précoces : 'Bintje', 'Claustar', 'BF 15', 'Charlotte', 'Ratte', 'Monalisa'.

Variétés tardives : 'Kerpondy', 'Safrane', 'Roseval'.

Buttez

Environ 6 semaines après la plantation, les plants de pommes de terre atteignent une quinzaine de centimètres de haut : binez de nouveau et ramenez la terre en butte au pied des pommes de terre.





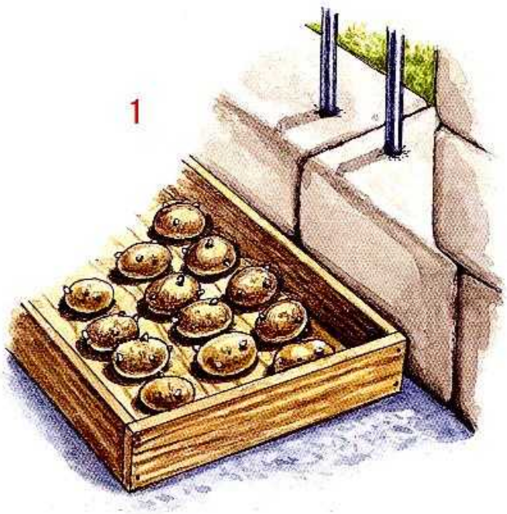
Lorsque les plants de pommes de terre ont atteint 25 cm de haut, binez en remontant la terre de manière à former une butte d'une vingtaine de centimètres de haut.

Les pommes de terre sont sensibles au mildiou : traitez préventivement avec de la bouillie bordelaise avant le second buttage, puis tous les 15 jours jusqu'à la mi-juillet si le temps est très humide.

Faire germer les semences de pommes de terre

Les pommes de terre se cultivent à partir de petits tubercules appelés semences de pomme de terre, sélectionnés lors de la récolte précédente ou achetés (une mention sur l'étiquette les certifie indemnes de viroses). Il est possible de les planter en l'état, mais pour avancer la récolte, surtout au nord de la Loire, les tubercules sont plantés déjà germés. Vous pouvez acheter vos semences de pommes de terre déjà germées, mais également les faire germer vous-même.

1



Un mois avant la date prévue pour la plantation, rangez les tubercules-semences dans des cageots, sur une seule couche et en les alignant. Placez à la lumière dans un local frais, à environ 10 °C.



2

Un mois plus tard, sélectionnez pour la plantation les tubercules fermes, non fripés, portant des germes courts et dressés (pas plus de 1 cm de haut).

La récolte



Dès que les feuilles et les tiges jaunissent, les pommes de terre peuvent être récoltées. Par une journée ensoleillée et sèche, soulevez délicatement la terre autour de chaque pied de pomme de terre en plaçant le croc ou la fourche-bêche sur le côté du rang. Retirez à la main les tubercules de la motte de terre soulevée et laissez-les sécher sur le côté du rang pendant une journée.

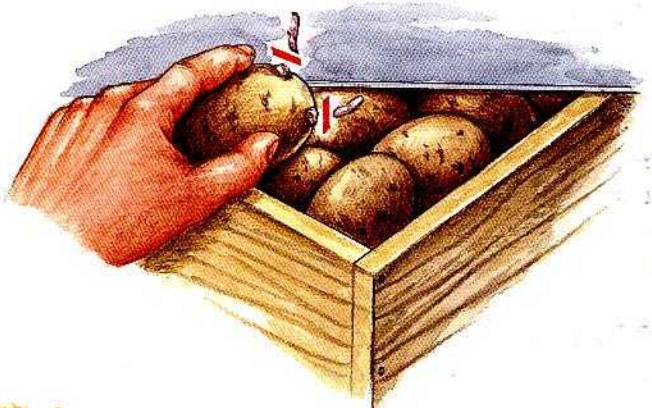


Une fois sèches, débarrassez les pommes de terre d'un maximum de terre. Jetez celles qui sont vertes et consommez rapidement celles que vous avez abîmées en récoltant avec le croc.

Rangez les tubercules sains dans des cageots, sur plusieurs couches, et couvrez. Entreposez les cageots superposés les uns sur les autres dans un local obscur, frais et bien aéré, dont la température est comprise entre 5 et 8 °C.

Durant l'hiver

Surveillez les pommes de terre conservées et ôtez les germes dès leur apparition. Éliminez les tubercules qui verdissent.





Vers la mi-décembre, saupoudrez les pommes de terre avec un produit anti-germe en veillant à ce que le traitement atteigne bien tous les tubercules.

Avant de traiter, sélectionnez et éloignez, éventuellement, les tubercules que vous conserverez pour les planter au printemps prochain.



Potiron et autres courges

Cucurbitacées

Quand et comment cultiver

Les potirons, comme toutes les courges, sont sensibles aux températures basses : ne les plantez pas avant la mi-mai au nord de la Loire. Choisissez-leur un emplacement bien ensoleillé et un terrain riche en matières organiques : apportez du compost à la plantation ou au semis.

Quand semer ?
En avril-mai

Durée de la levée
9 ou 10 jours

Quand récolter ?
En septembre-octobre

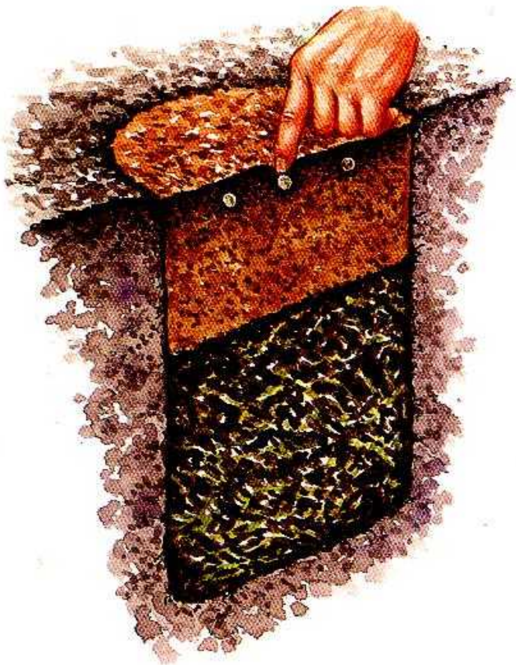
Quelle production ?
Très variable selon les variétés

Arrosage

Maladies et parasites
Oïdium, mosaïque, acarien et puceron

Semez

SEMEZ DIRECTEMENT EN PLACE



À la mi-mai au nord de la Loire, en avril dans le Midi, préparez des trous de 15 à 20 cm de diamètre et 50 cm de profondeur. Espacez-les de 2,50 à 3 m en tous sens. Remplissez d'une couche de 30 cm de fumier et recouvrez de 20 cm de terreau. Déposez 5 ou 6 graines dans chaque trou en les enfonçant de 1 ou 2 cm.

Tassez et arrosez en pluie fine, une fois vos semis terminés.

Gardez humide jusqu'à l'apparition des premières feuilles une dizaine de jours plus tard.

Vous pouvez acheter dans les jardineries des plants de potirons déjà développés en godets. Choisissez des plantes ayant moins de 5 feuilles. Vous les planterez en avril ou mai selon la région, dans des trous de 15 à 20 cm de diamètre et autant de profondeur, remplis de compost.

Éclaircissez



Environ 2 ou 3 semaines après le semis, les cotylédons des potirons (premières feuilles très charnues) sont bien déployés. Sélectionnez les 2 plants les plus vigoureux de chaque groupe et arrachez les autres.

Les variétés conseillées

Potiron : 'Atlantic Giant', 'Galeux d'Eysine', 'Rouge vif d'Étampes'.

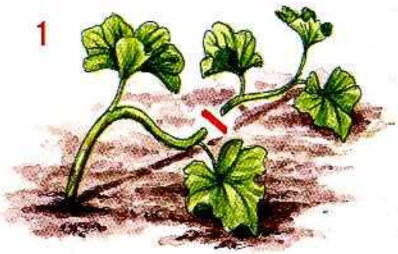
Courge : 'Musquée d'Hiver de Provence', 'Halloween'.

Arrosez régulièrement durant tout l'été sans mouiller les feuilles. Paillez avec de la paillette de lin, ou tout autre matériau à votre disposition, pour garder la terre humide plus longtemps après les arrosages, éviter les invasions de mauvaises herbes en début de culture et isoler les potirons du contact humide de la terre. Arrêtez les arrosages à l'approche de la récolte.

Tailler le potiron

Le potiron, comme toutes les courges, est une plante frileuse. La période propice à sa culture est donc restreinte, surtout au nord de la Loire. La taille permet de faire apparaître plus rapidement les fleurs femelles (celles qui produisent les potirons) et de limiter le nombre de fruits à 1 ou 5 potirons par plant selon la variété et la région.

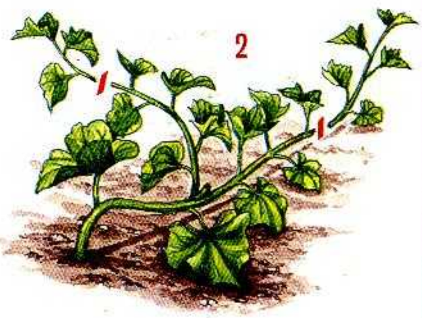
1



Courant juin, lorsque le potiron a de 3 à 5 feuilles, coupez l'extrémité de la tige au-dessus de la 2e feuille à partir de la base.

Courant juillet, lorsque les jeunes potirons ont 2 ramifications comportant 8 à 10 feuilles, coupez l'extrémité de chacune d'elles au-dessus de la 5e ou 6e feuille à partir de leur base.

2

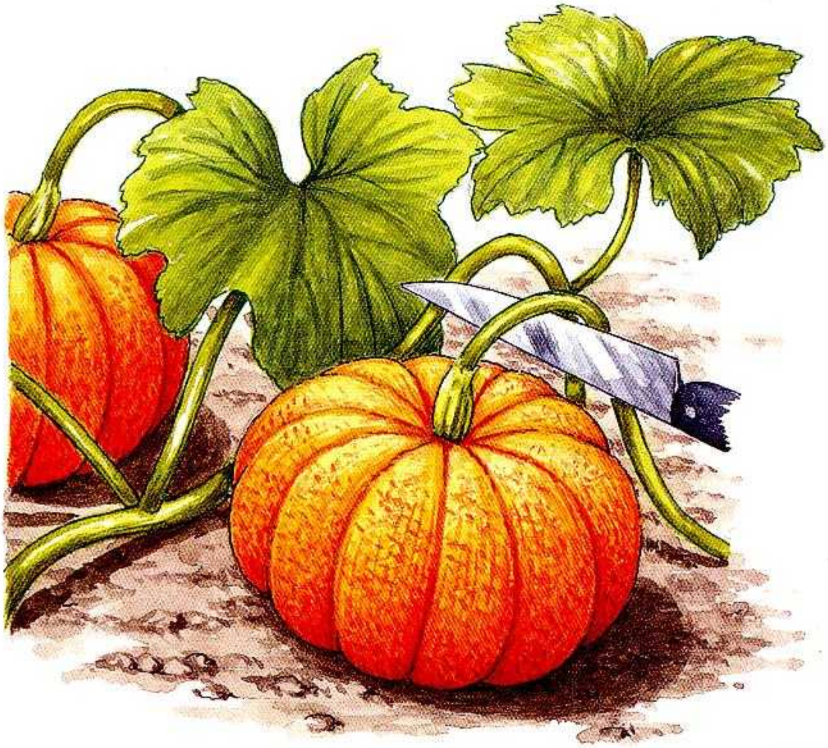




3

Dans le courant de l'été, lorsque les fruits sont formés et ont la grosseur d'un melon, coupez l'extrémité des rameaux qui les portent au-dessus de la 2e feuille en partant du fruit. S'il y a plusieurs fruits sur un même rameau, conservez uniquement celui qui est le plus proche de la base du rameau.

La récolte

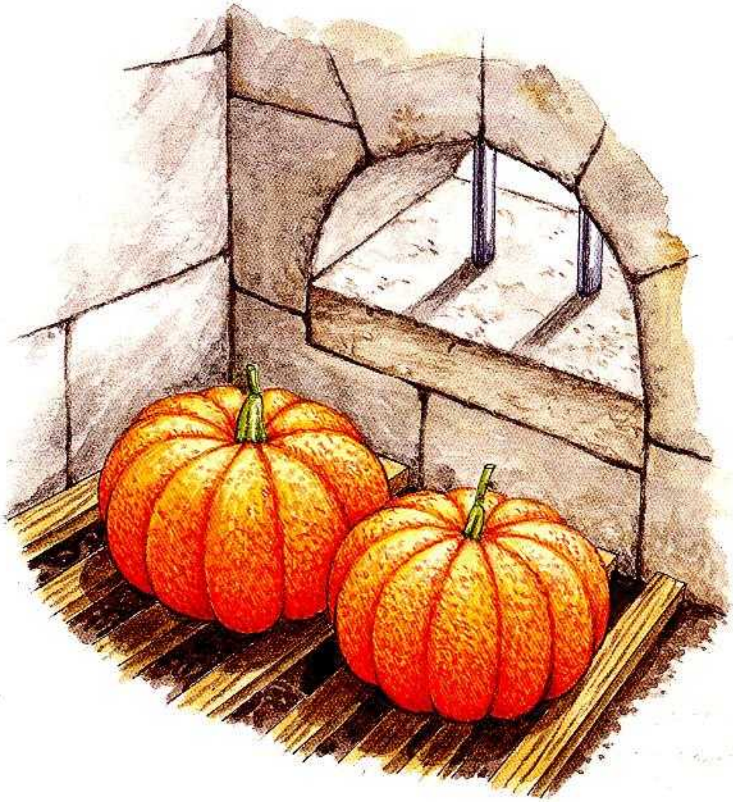


En octobre, avant les premières gelées, la peau des potirons se ternit, et les feuilles jaunissent et sèchent : coupez les pédoncules des potirons avec un couteau désinfecté à l'alcool à brûler : gardez le maximum de pédoncule avec le fruit.

Éliminez le plus rapidement possible les feuilles atteintes par l'oïdium afin d'éviter toute contamination.

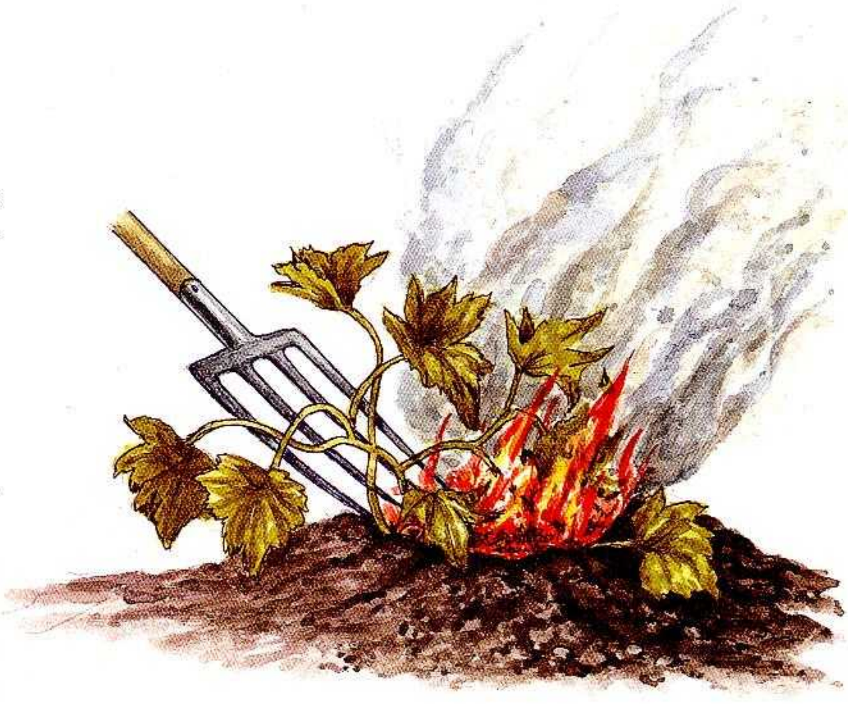


Posez délicatement les potirons dans un endroit sec et chaud, sur un muret au soleil par exemple. Manipulez-les avec beaucoup de précautions : le moindre choc les meurtrit et ensuite ils ne se conservent pas.



Entreposez-les sans les entasser dans un endroit sec, aéré, dont la température est comprise entre 10 et 16 °C. Placez-les sur des tasseaux de bois pour permettre le passage de l'air en dessous.
Une fois entamé, le potiron se conserve dans le bac à légumes du réfrigérateur.

Après la récolte, arrachez les restes de végétation des potirons. Brûlez-les ou jetez-les. Ne les incorporez pas au tas de compost car ils sont porteurs de maladies en fin de saison (oïdium).



Ne cultivez pas de potiron au même endroit au potager avant 2 ou 3 ans.

★



Pourpier

Portulacées

Quand et comment cultiver

Le pourpier a un goût acidulé et épicé, très rafraîchissant en été. Vous le consommerez seul ou en mélange avec d'autres salades. Il aime les terres légères, sableuses si possible et riches en matières organiques. Offrez-lui un endroit chaud et ensoleillé.

Variété conseillée
'Doré à larges feuilles'.

Quand semer ?
De mai à fin août
Durée de la levée
De 10 à 20 jours
Quand récolter ?
De juillet à octobre-novembre
Arrosage
Maladies et parasites
Aucun(e)

Semez

SEMEZ DIRECTEMENT EN PLACE



De mai à août, semez à la volée sur environ 2 m² en répartissant les graines de manière homogène. Recouvrez légèrement au râteau sans trop enterrer et arrosez en pluie fine régulièrement afin que les premières feuilles apparaissent en 10-15 jours maximum.

Les graines sont très fines. Procédez au semis un jour sans vent sinon elles s'éparpilleraient.

La récolte

Deux mois et demi après le semis, coupez les feuilles au ras du sol au fur et à mesure de vos besoins.
Continuez les arrosages afin d'encourager la repousse.
Comptez 2 ou 3 récoltes jusqu'aux premières gelées.



Arrosez copieusement pendant toute la durée de la culture afin que les feuilles restent bien tendres.

Radis



Crucifères

Quand et comment cultiver

Semez

SEMEZ EN LIGNE ★

Entre mars et septembre, affinez la terre à plusieurs reprises, à 15 jours d'intervalle. Tracez un sillon le long du cordeau, de 2 ou 3 cm de profondeur. Répartissez régulièrement les graines dans le fond du sillon. Laissez 15 cm entre les rangs de radis. Refermez le sillon avec la griffe, tassez avec le dos et arrosez en pluie fine.

Maintenez humide jusqu'à l'apparition des premières feuilles 4 ou 5 jours plus tard.



C'est le légume le plus facile et le plus rapide à produire. Peu exigeant, il préfère toutefois un sol frais en été (toujours un peu humide), ni léger, ni lourd. Outre les radis roses, il existe des variétés plus grosses, de couleurs variées (blanc, noir, violet...), plus piquantes souvent.



Durant toute la culture, surtout en été, arrosez copieusement pour éviter que les radis n'aient un goût trop piquant et ne deviennent fibreux, et pour les protéger des altises.

Quand semer ?
De mars à septembre

Durée de la levée
3 ou 4 jours

Quand récolter ?
D'avril à octobre selon les variétés et la date du semis

Quelle production ?
Environ 3-4 belles bottes par sachet de graines

Arrosage

Maladies et parasites
Fonte des semis, altise, mouche du chou

Les variétés conseillées

Radis de tous les mois : 'Flamboyant', 'Flamino', 'Gaudry', 'Cerise', 'De Dix-huit jours', 'National', 'Pontvil', F1 'Tinto'.

Radis d'été et d'automne : 'Rond écarlate géant de Würzbourg', 'Noir poids d'horloge' race Néro, 'Radis Glaçon'.

Radis d'hiver : 'Noir gros long d'hiver', 'Rose d'hiver de Chine', 'Violet de Gournay'.

SEMEZ À LA VOLÉE ★

Durant la même période, toujours après avoir soigneusement affiné la terre, prenez les graines dans le creux de la main et répartissez-les sur le sol en décrivant des demi-cercles avec le poignet.

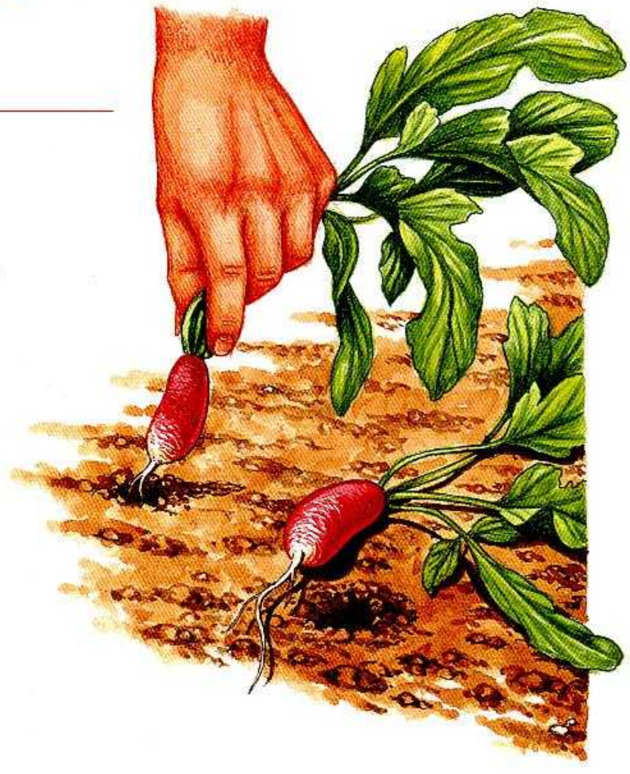




Après avoir semé toutes les graines, griffez la terre afin de les enfouir assez profondément. Si les graines ne sont pas assez enterrées, vous obtiendrez des radis coudés hors sol. Émiettez ensuite un peu de terreau, tassez avec le dos du râteau et arrosez en pluie fine.

La récolte

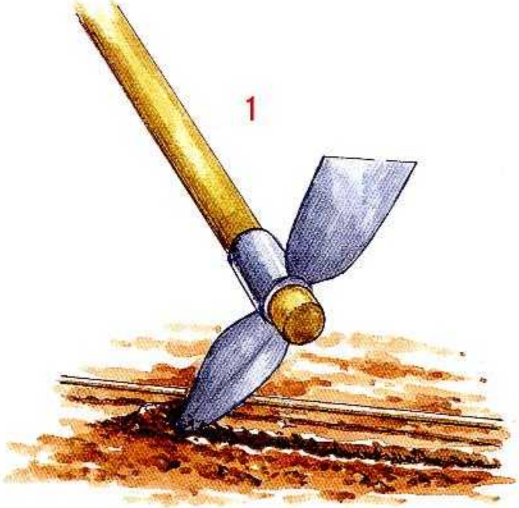
Environ 3 ou 4 semaines après le semis pour les radis roses, 2 mois après pour les radis d'été, arrachez les radis qui ont de 1 cm (radis roses) à 5 cm (radis asiatiques) de diamètre maximum, selon les variétés, en tirant à la base des feuilles.
Si votre semis est un peu dense, la place libérée par la première récolte permettra aux radis toujours en place de bien se développer.



Ne jetez pas les fanes de radis sur le compost, conservez-les pour préparer des potages.

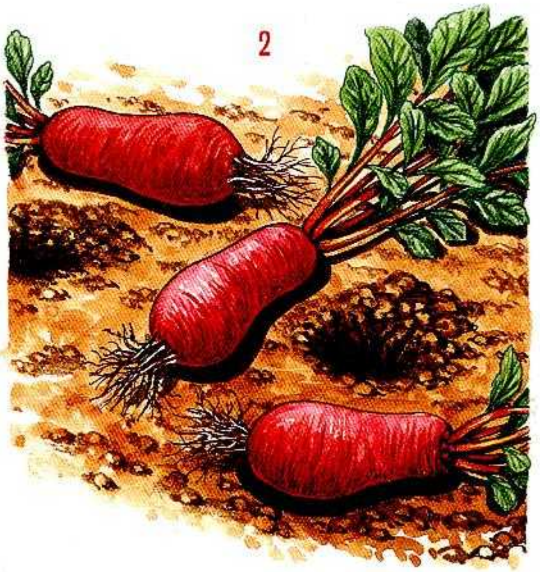
Cultiver des radis d'hiver

1



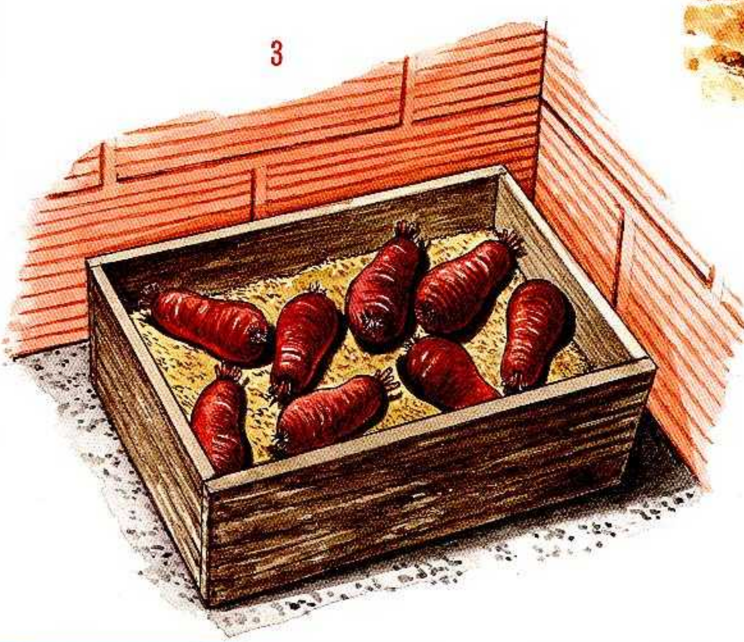
De juin à août, tracez des sillons de 2-3 cm de profondeur, distants de 30 cm. Répartissez régulièrement les graines, une tous les 12 à 15 cm. Émiettez un peu de terreau dessus et tassez avec le dos du râteau. Arrosez en pluie fine.

2



Avant les premières gelées, 4 mois après le semis, par une journée ensoleillée et sèche d'octobre, arrachez les radis en les soulevant à la fourche-bêche, puis en tirant sur la base des feuilles. Laissez sécher sur place pendant une journée.

3



Débarrassez les radis d'un maximum de terre, coupez les fanes (à consommer en potage plutôt qu'à jeter sur le compost) et entreposez les radis en vrac dans des caisses remplies de sable dans un local hors gel, bien aéré et frais (8 à 10 °C).



Rhubarbe

Polygonacées



Quand et comment cultiver

**La rhubarbe est une plante vivace dont on consomme le pétiole charnu, à la saveur acide – sous forme de bâtonnets ou de compote, en légume ou en dessert.
Cette plante prospère surtout au soleil, dans les terrains pas trop calcaires, riches et toujours un peu humides en été.**

Quand planter ?
En mars-avril
En septembre-octobre

Quand récolter ?
En mai-juin
En septembre-octobre

Quelle production ?
Un seul pied suffit à la consommation d'une famille de 4 personnes. Pour les confitures, prévoir 3 ou 4 pieds

Arrosage

Maladies et parasites
Limace, escargot

Plantez

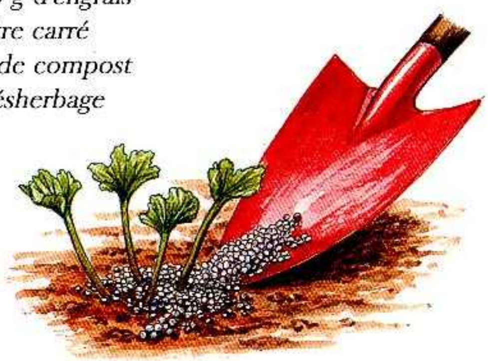


En mars-avril ou en septembre-octobre, creusez des trous de 20 à 30 cm de diamètre et de profondeur, espacés de 1 m en tous sens. Étalez au fond une couche de 8 à 10 cm de compost ou de fumier bien décomposé. Placez votre rhubarbe achetée en pot de telle façon que ses bourgeons qui commencent à poindre affleurent la surface de la terre.

Préférez les rhubarbes déjà bien développées présentées en pots de 12 à 15 cm de diamètre, plutôt que les plants en godets (qui sont très lents à se développer).

Chaque année

En avril, apportez environ 50 g d'engrais complet en granulés par mètre carré ou paillez avec de 6 à 8 cm de compost bien décomposé après un désherbage soigneux.





En juin, coupez au ras du sol les tiges florales qui commencent à apparaître au cœur des feuilles. Éliminez-les bien avant leur épanouissement car elles réduisent la durée de vie de la rhubarbe.

Variété conseillée

Rhubarbe à côtes rouges, très productive.

Diviser la rhubarbe

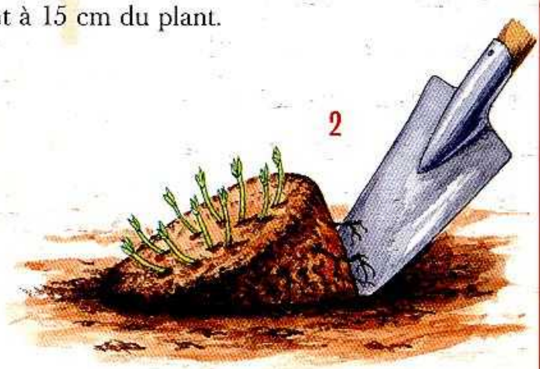
Un plant de rhubarbe produira de nombreuses années si vous lui prodiguez un minimum d'entretien. Divisez-la tous les 4 ou 5 ans afin de lui conserver sa vigueur.

1



En mars ou avril, les bourgeons de la rhubarbe émergent de la terre. Découpez la terre autour de la rhubarbe en plantant la bêche verticalement à 15 cm du plant.

2



Avec la bêche ou une fourche-bêche, soulevez la motte de terre contenant la souche de rhubarbe.

3



Coupez la motte en morceaux avec un couteau fort : chaque morceau doit comporter au moins 3 bourgeons visibles. Plantez immédiatement une portion à l'emplacement requis en procédant comme plus haut. Donnez les morceaux de rhubarbe en surnombre.



La récolte



En mai-juin et en septembre-octobre, coupez au ras du sol les pétioles des feuilles. Laissez en place les feuilles les plus petites au centre de la touffe.

N'emportez à la cuisine que la partie comestible, les pétioles : coupez le limbe de la feuille et jetez-le sur le tas de compost.



Il est possible de semer la rhubarbe en avril-mai ou en août-septembre en pépinière (plantation au printemps ou à l'automne de l'année suivante). La première récolte se fait alors attendre 2 ou 3 ans.

Roquette

Crucifères



Quand et comment cultiver

Semez

SEMEZ DIRECTEMENT EN PLACE

D'avril à août ou en septembre-octobre, tracez des sillons de 1 cm de profondeur et distants de 20 cm. Semez en espaçant les graines régulièrement. Refermez et tassez avec le dos du râteau. Arrosez en pluie fine et maintenez humide en permanence. Comptez de 10 à 15 jours avant de voir apparaître les premières feuilles.



La récolte



Quand les feuilles ont 15 cm de haut, soit environ 6 semaines après les premiers semis (effectués d'avril à août), ou en mars-avril suivant le semis d'automne (à condition de les protéger en hiver par des châssis), coupez les feuilles au ras du sol selon vos besoins.

La roquette peut être récoltée de mars jusqu'aux gelées, et même en hiver dans les régions au climat doux. Elle est souvent mélangée avec d'autres salades et se distingue par sa saveur prononcée et piquante. Elle aime les terrains frais et profonds.

Les variétés conseillées

Roquette cultivée et sauvage (très résistante au froid).

Quand semer ?
D'avril à août
En septembre-octobre

Durée de la levée
De 10 à 15 jours

Quand récolter ?
De juin à novembre
En mars-avril

Arrosage



Maladies et parasites
Aucun(e)



Salsifis et scorsonère

Composées

Quand et comment cultiver

Ces deux plantes produisent de longues racines, blanc jaunâtre (salsifis) ou noirâtres (scorsonère). Elles aiment les sols profonds et un peu humides en été. Le salsifis, bien qu'annuel, résiste très bien au froid. La scorsonère, vivace, exige une exposition chaude et ensoleillée.

Quand semer ?
De fin mars à fin avril (salsifis)
En juillet-août (scorsonère)

Durée de la levée
De 6 à 10 jours

Quand récolter ?
D'octobre à mars (salsifis)
D'octobre à mars la 2e année de culture (scorsonère)

Quelle production ?
10 racines par mètre linéaire

Arrosage

Maladies et parasites
Rouille blanche, oiseau (graines)

Semez

SEMEZ DIRECTEMENT EN PLACE



Le salsifis se sème à la fin mars ou en avril pour une récolte l'hiver suivant, et la scorsonère de juillet à fin août (récolte le deuxième hiver après le semis). Avec la serfouette, creusez des sillons de 2 ou 3 cm de profondeur et espacés de 25 cm. Répartissez régulièrement les graines au fond en vous aidant d'un semoir à main.



Recouvrez de terreau, tassez fortement et arrosez en pluie fine. Conservez une bonne humidité jusqu'à l'apparition des premières feuilles une dizaine de jours plus tard, voire davantage parfois pour la scorsonère.

Les graines de salsifis sont très prisées des oiseaux. Recouvrez le semis d'un filet pour les protéger.

Éclaircissez



Environ 3 ou 4 semaines après le semis, dès que les jeunes plants sont faciles à arracher, éliminez les plus faibles pour ne conserver qu'un plant tous les 10 cm.

Coupez la tige florale dès qu'elle pointe au cœur des feuilles.

Les variétés conseillées

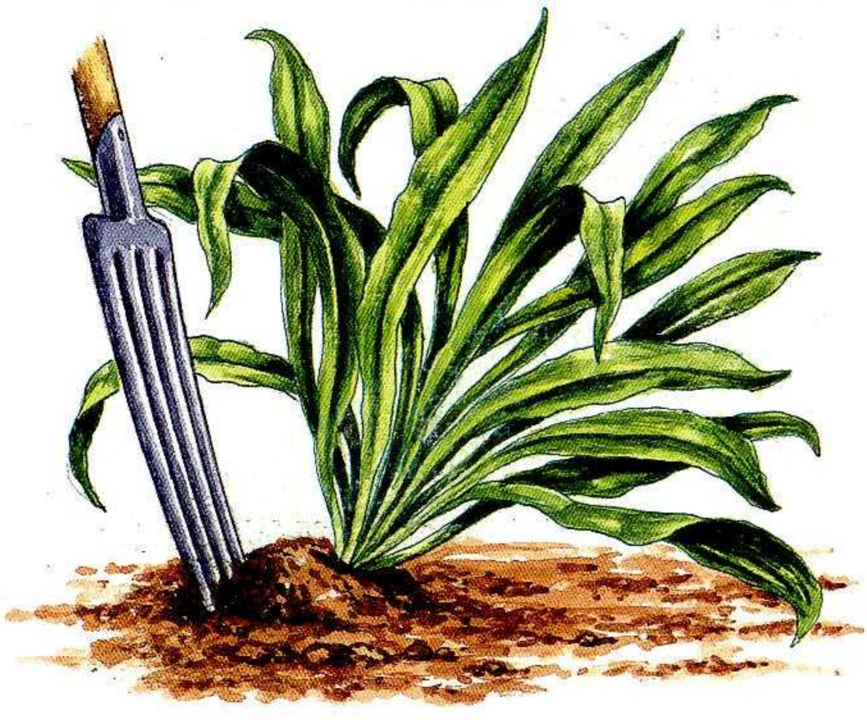
Salsifis : 'Mammouth', 'Blanc amélioré'.

Scorsonère : 'Géante noire de Russie', 'Enorma'.

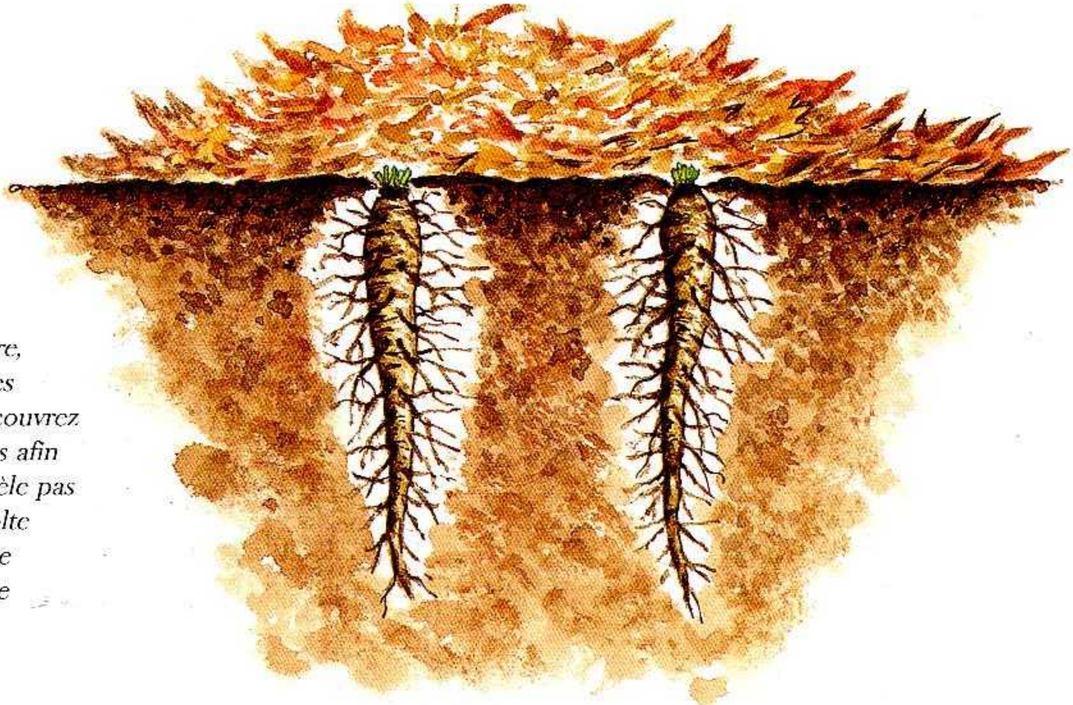
Pour éviter les attaques de rouille blanche, arrosez souvent les jeunes plants, surtout s'il fait très chaud.

La récolte

D'octobre à mars, selon vos besoins, soulevez les salsifis ou scorsonères : plantez verticalement la fourche-bêche à 15 cm du rang et faites levier avec le manche. Terminez l'arrachage en tirant à la base des feuilles.



Avant les premières gelées



Vers la fin octobre, coupez les feuilles au ras du sol et couvrez de feuilles mortes afin que la terre ne gèle pas alentour : la récolte sera ainsi possible même en période de grands froids.



Il est possible de conserver les salsifis et scorsonères en jauge. Arrachez toutes les racines avant les premières gelées et rangez-les dans des caisses remplies de sable. Stockez-les à la cave au frais.

★★

Tétragone cornue

Aizoacées



Quand et comment cultiver

Semez

SEMEZ DIRECTEMENT EN PLACE

En avril ou mai, creusez des trous de 10-15 cm de profondeur et de diamètre, espacés de 80 cm en tous sens. Remplissez-les de compost et de terreau à parts égales. Enfoncez au centre 3 ou 4 graines à 1 cm de profondeur, tassez et arrosez en pluie fine. Maintenez humide jusqu'à l'apparition des premières feuilles.



La tétragone est cultivée, en été, en remplacement de l'épinard. Ses feuilles charnues et épaisses en rappellent la saveur. Elle apprécie chaleur, soleil et terre riche en matières organiques.

Éclaircissez



Lorsque les jeunes plants ont 3 ou 4 feuilles bien développées, éliminez les plus faibles afin de ne conserver que les deux tétragones les plus vigoureuses de chaque groupe. N'hésitez pas à arroser en été s'il fait sec : les feuilles seront plus tendres.

Variété conseillée

Seule la variété commune est disponible.

La récolte

À partir de juillet, cueillez les plus grandes feuilles au fur et à mesure de vos besoins. Vous pouvez de temps en temps récolter les extrémités des tiges qui se préparent de la même façon que les feuilles.

Au début de l'automne, arrachez les plants de tétragone.



Quand semer ?
En avril-mai

Durée de la levée
De 8 à 10 jours

Quand récolter ?
En juillet-août

Arrosage



Maladies et parasites
Aucun(e)

★★★



Tomate

Solanacées

Quand et comment cultiver

La tomate aime la chaleur et le soleil. Plantez-la au potager, seulement après les premières gelées, en sol léger, riche et frais en été. Apportez-lui au moins 2-3 kg de compost par mètre carré lors de la préparation du sol.

Quand semer ?
En mars-avril

Durée de la levée
1 semaine

Quand récolter ?
De juillet-août (selon les variétés et les régions) jusqu'aux gelées

Quelle production ?
De 3 à 5 kg de tomates par plant selon les régions et les variétés

Arrosage

Maladies
Mildiou

Semez

Semez en terrine ★



En mars (régions clémentes) ou avril, remplissez une terrine de terreau à semis jusqu'à 1,50 cm du bord. Arrosez pour bien humidifier le terreau.

Répartissez les graines sur le terreau, puis recouvrez d'une couche de terreau tamisé d'environ un demi-centimètre.

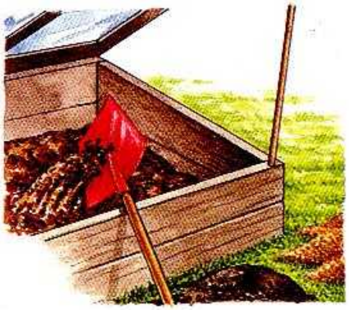




Tassez légèrement avec une planchette en bois, arrosez en pluie fine, couvrez et maintenez le terreau humide jusqu'à l'apparition des premières feuilles. Placez au chaud (18 à 20 °C) et à la lumière.

SEMEZ SOUS CHÂSSIS ★★★

En mars (régions clémentes) ou avril, remplissez le coffre du châssis d'un mélange composé à parts égales de terreau, de tourbe et de sable. Aplanissez la surface. Arrosez pour bien l'humidifier.





Répartissez de façon homogène les graines sur une petite partie du châssis (à peine plus grande qu'une terrine). Tassez et maintenez bien humide jusqu'à l'apparition des premières feuilles, châssis fermé. Entrouvrez ensuite durant les heures les plus chaudes, mais couvrez avec un paillasson pour la nuit.

Les variétés conseillées

Pour manger crues : F1 'Fandango' (bonne résistance au mildiou), F1 'Fournaise', 'Saint-Pierre', 'Merveille des marchés', F1 'Concorde' (résistante au mildiou), 'Evergreen' (verte).

À cuire : 'Marmande', 'Rose de Berne' (rose, pour climats frais), 'Cœur de bœuf' (énorme), 'Des Andes' (allongée).

Pour l'apéritif : 'Sweet 100', tomate poire (existe en jaune et en rouge), 'Délice du jardinier' (plus grosse et plus savoureuse).



Les tomates cerises n'ont pas besoin de taille car elles sont très vigoureuses.

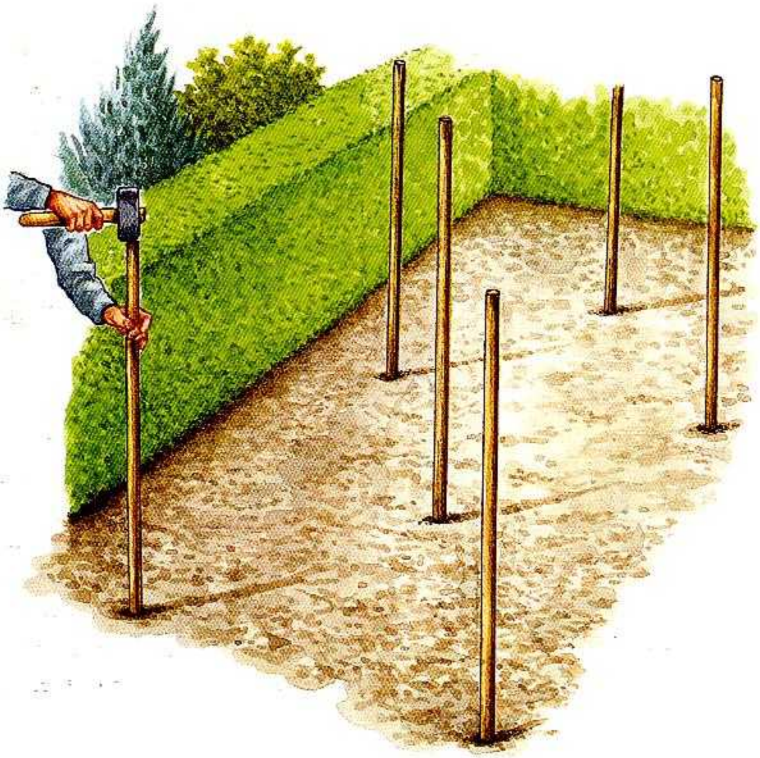
Repiquez

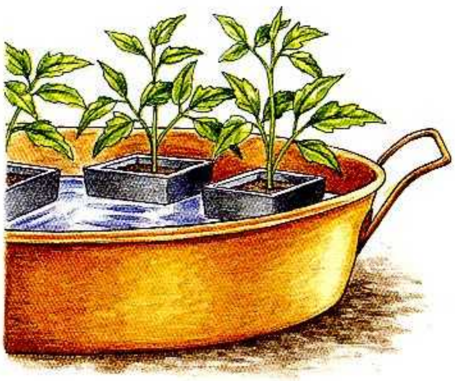


Environ 3 ou 4 semaines plus tard, sélectionnez les jeunes plants les plus développés qui ont environ 4 feuilles. Plantez-les dans des godets de 8 cm de diamètre, ou 8 cm de côté, remplis d'un mélange de terreau (2/3) et de tourbe (1/3). Enterrez les plants jusqu'aux premières feuilles et tassez fortement autour. Arrosez généreusement et placez vos godets sous châssis. Entrouvrez-le aux heures les plus chaudes de la journée.

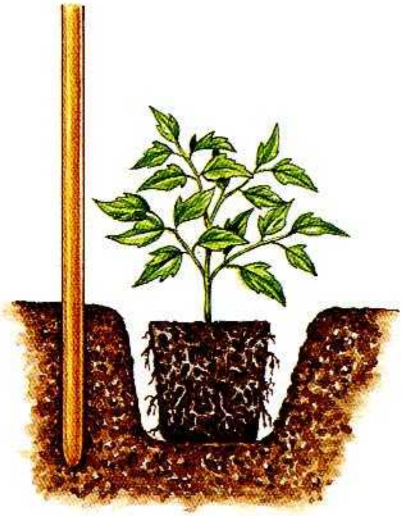
Plantez

À la fin avril ou en mai, dès que les gelées ne sont plus à craindre, installez un tuteur de 1,50 m de hauteur environ pour chaque plant : disposez-les en quinconce et en les espaçant de 70 à 80 cm en tous sens.





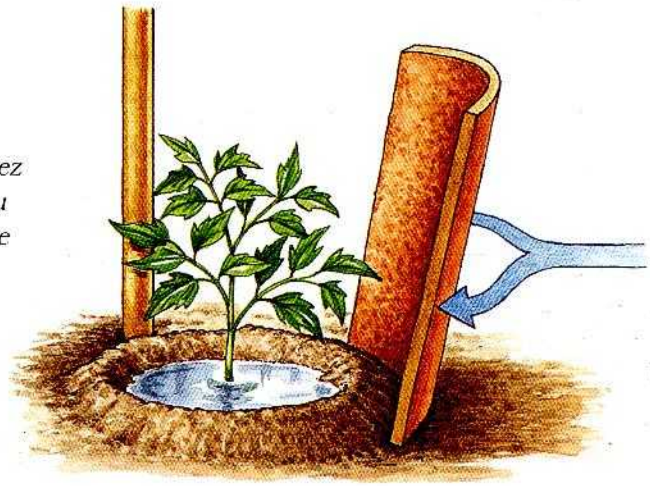
Faites tremper vos godets quelques minutes dans une bassine d'eau.

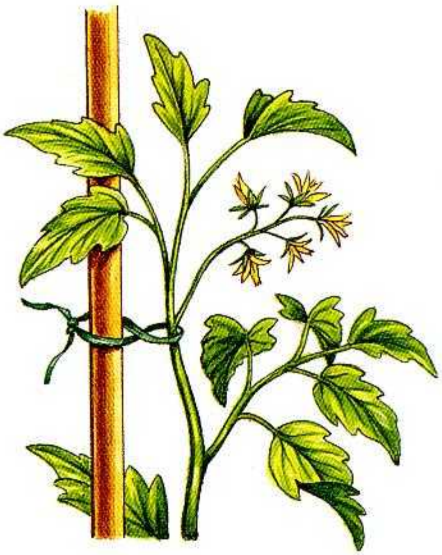


Ôtez le godet, posez le plant au fond du trou : la base de la tige doit être enterrée sur quelques centimètres. Comblez avec la terre en tassant légèrement.

Si vous n'avez ni le temps ni la place nécessaire pour semer vos tomates, vous pouvez les acheter déjà développées en godets dans les jardineries. Vous les planterez alors à la fin avril ou en mai comme les jeunes plants issus de semis.

Façonnez à la main une petite cuvette autour du plant. Enfoncez verticalement une vieille tuile du côté des vents dominants afin de protéger le jeune plant. Arrosez abondamment, même s'il pleut.





De 10 à 15 jours après la plantation, attachez vos tomates au tuteur sous chaque bouquet de fleurs, au fur et à mesure de leur croissance. Pour ne pas étrangler les tiges, décrivez un huit avec votre lien autour de la tige et du tuteur.

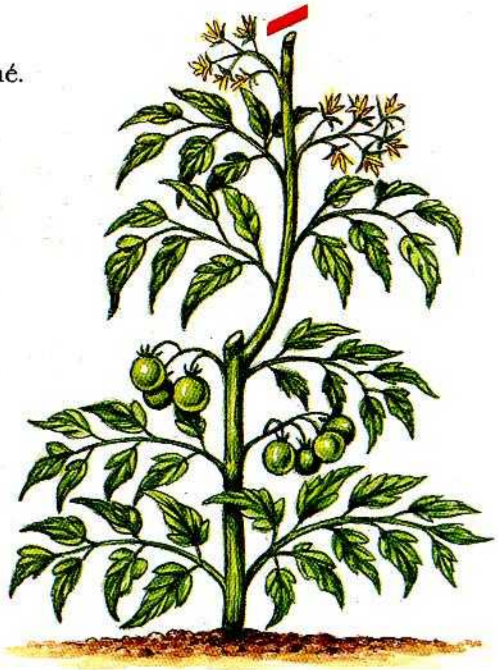
Pulvérisez de la bouillie bordelaise sur les feuilles des tomates afin de prévenir toute attaque de mildiou. Traitez une fois en mai et une fois en juin.

Tailler la tomate

La plupart des variétés sont capables de pousser indéfiniment : on dit qu'elles ont un port indéterminé. Naturellement, elles pousseront au détriment de la production de fruits. Il faut donc tailler les tomates entre mai et juillet.



1



Coupez la tige principale au-dessus du 2e bouquet de fleurs formé. De nouvelles ramifications apparaissent au point d'attache des feuilles sur la tige principale : conservez celle qui se trouve le plus haut et coupez-la au-dessus du 2e bouquet de fleurs formé. Éliminez toutes les autres ramifications (plus basses) dès leur apparition.

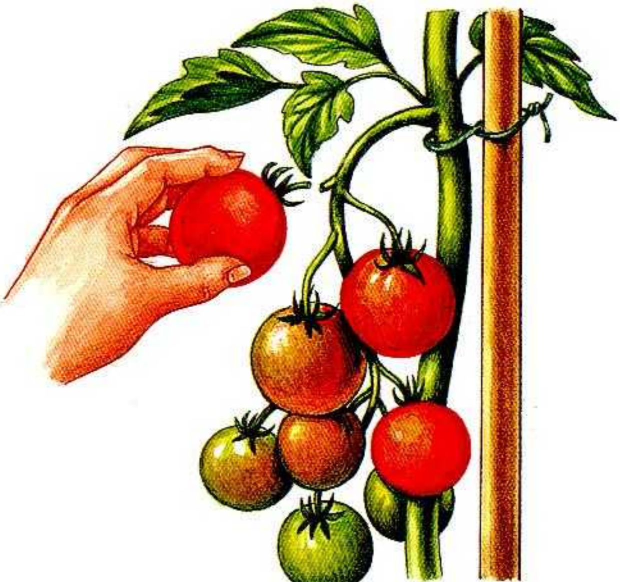


2

En juin-juillet, inspectez environ une fois par semaine vos plants de tomates : éliminez à plusieurs reprises toutes les jeunes pousses qui naissent au point d'attache des feuilles sur toutes les tiges conservées.

La taille est inutile pour les variétés à port déterminé (elles arrêtent de croître à un moment donné de leur développement) et pour les variétés à petits fruits très vigoureuses (tomates cerises, tomates poires, tomates groseilles).

La récolte

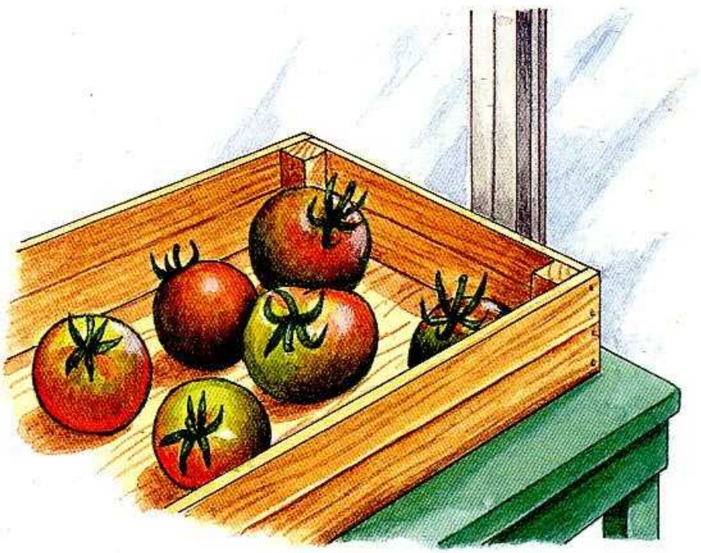


En juillet-août, cueillez les tomates au fur et à mesure de leur mûrissement. Bien colorées, elles se détachent facilement au niveau du renflement de leur queue.

Les tomates n'aiment pas les arrosages par à-coups. Arrosez abondamment et régulièrement tout l'été au pied des plants en évitant de mouiller le feuillage. Un système de goutte-à-goutte est recommandé.
Pour économiser l'eau, couvrez le sol au pied des tomates avec de l'herbe sèche, de la tourbe ou de la paillette de lin (une couche de 5-6 cm au moins).

Avant les premières gelées

En octobre, arrachez et brûlez les restes de végétation. S'il vous reste des tomates encore vertes, étalez-les, sur une seule couche, dans des cageots placés au soleil, derrière une vitre. Elles continueront à mûrir chez vous.





Topinambour

Composées

Quand et comment cultiver

Le topinambour s'adapte à tous les terrains, même pauvres et calcaires, s'ils ne sont pas trop humides. Il tolère le froid et la sécheresse. Il prospère au soleil comme à l'ombre légère. Placez-le dans un endroit abrité des vents car il peut atteindre 2 m de haut. C'est un légume facile, qui peut même devenir envahissant.

Quand planter ?
En mars et mi-avril
Durée de la levée
3 semaines
Quand récolter ?
De novembre à février
Quelle production ?
3 tubercules par mètre linéaire
Arrosage
Aucun
Maladies et parasites
Rouille, rongeurs

Plantez



De mars à la mi-avril, disposez les tubercules sur le sol en lignes espacées de 70 cm. Laissez 40 cm entre les tubercules sur le rang.



À l'emplacement de chaque tubercule, creusez un trou de 8 à 10 cm de profondeur. Déposez le tubercule couché, recouvrez de terre fine et tassez légèrement.

La récolte

Les variétés conseillées

Topinambour 'Patate', à la forme bien régulière.

Topinambour 'Fuseau', tubercules allongés et de couleur rosée.



Dès que les feuilles se dessèchent, de novembre à février, selon vos besoins, soulevez les topinambours en faisant levier avec la fourche-bêche. Terminez l'arrachage en tirant à la base des feuilles. Consommez rapidement vos topinambours car ils ne se conservent pas en dehors de la terre.

Avant les premières gelées

Vers la fin octobre, placez une couche de feuilles mortes de 6 à 8 cm d'épaisseur autour du plant pour que la terre ne gèle pas : la récolte pourra ainsi se poursuivre même en période de grand froid.



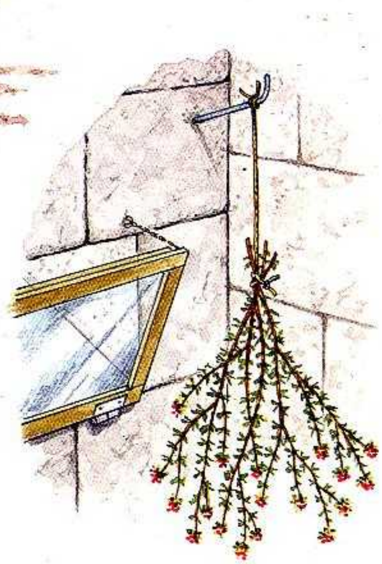
Au printemps suivant, lorsque vous bêcherez l'emplacement des topinambours, prenez bien soin d'éliminer tous les tubercules non consommés pour éviter toute invasion ultérieure.



Les plantes aromatiques et condimentaires *de A à Z*









Aneth

Ombellifères

Quand et comment cultiver

Les feuilles d'aneth sont élégantes et très parfumées : leur saveur anisée se marie bien avec les poissons. Cette plante aime les sols secs et bien aérés. Elle se plaît dans les endroits chauds et ensoleillés.

Variété conseillée
Vous n'en trouverez qu'une seule.

Quand semer ?
En avril-mai
Durée de la levée
3 semaines
Quand récolter ?
De mai à octobre (feuilles)
En septembre (graines)
Arrosage
Aucun
Maladies et parasites
Aucun(e)

Semez

SEMEZ DIRECTEMENT EN PLACE



En avril ou mai, tracez des sillons de 1 ou 2 cm de profondeur au maximum et distants de 25 à 30 cm. Répartissez les graines au fond en les espaçant suffisamment. Refermez, tassez avec le dos du râteau et arrosez en pluie fine. Maintenez humide jusqu'à l'apparition des premières feuilles, parfois une quinzaine de jours plus tard seulement.

Éclaircissez

Environ 3 semaines plus tard, lorsque les jeunes plants ont une dizaine de centimètres de haut, éliminez les plus faibles, pour obtenir un espace de 25 à 30 cm entre les plants d'aneth.



Si vous ne souhaitez pas récolter les graines d'aneth en fin de saison, coupez régulièrement les plants à quelques centimètres du sol lorsqu'ils dépassent une vingtaine de centimètres de haut : vous éviterez ainsi la floraison, concurrente de la production abondante de feuilles.

La récolte



À partir de mai, coupez les feuilles à la main ou au couteau au fur et à mesure de vos besoins. Les jeunes feuilles sont les plus parfumées.



En septembre, lorsque les fleurs sont devenues brunes, coupez-les avec la tige. Faites-les sécher dans un local bien aéré et conservez les graines dans des boîtes hermétiques à l'abri de l'air.

N'attendez pas trop pour récolter les graines car elles tombent au sol rapidement.

Avant les premières gelées

Fin octobre ou début novembre, arrachez les plans d'aneth. Jetez-les sur le compost en ayant pris soin, s'il y a lieu, d'éliminer les fleurs auparavant pour récupérer les graines.

Vous pouvez employer les graines récoltées pour le semis du printemps suivant.





Angélique

Ombellifères

Quand et comment cultiver

L'angélique est une plante volumineuse : elle exige près de 1 m² de terrain pour son bon développement. Offrez-lui une place au soleil dans un terrain profond, léger et riche en matières organiques. Elle restera 2 ans en place.

Variété conseillée
Une seule variété est disponible.

Quand planter ?
En mars-avril

Quand récolter ?
L'été qui suit la plantation

Arrosage

Maladies et parasites
Aucun(e)

Plantez



En mars ou avril, dépotez après avoir fait tremper les plants quelques minutes dans une bassine d'eau. Griffez superficiellement la motte et glissez-la dans le trou de plantation de telle façon que le haut de la motte affleure la surface du sol. Laissez 80 cm en tous sens entre les plants.

Arrosez régulièrement tout l'été par temps sec.

Comblez avec la terre enlevée additionnée d'une poignée de compost. Tassez fortement autour du plant avec les deux mains et arrosez abondamment au goulot (le bec de l'arrosoir sans sa pomme).



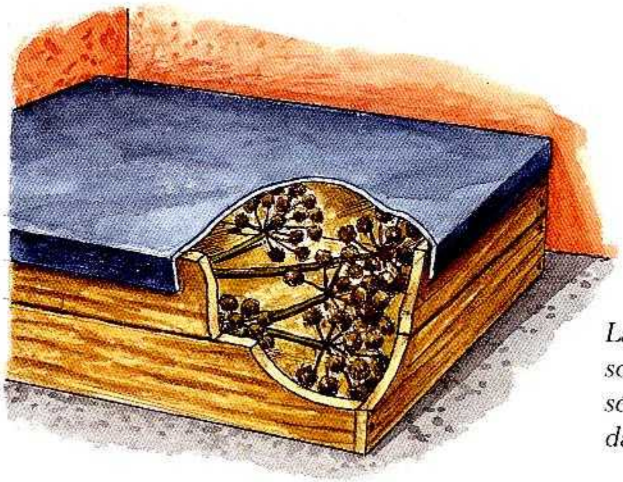
Un ou deux plants d'angélique suffiront largement à votre consommation. Inutile de semer, vous pouvez facilement vous procurer de jeunes angéliques en godets dans les jardineries.

La récolte



La première année, coupez les feuilles et leurs pétioles selon vos besoins jusqu'à l'épanouissement des fleurs, début juillet.

Les pétioles se consomment confits dans le sucre. Les graines s'utilisent comme celles du céleri.



La deuxième année, en septembre, lorsque les fleurs sont devenues brunes, coupez-les avec la tige. Faites-les sécher dans un local bien aéré et conservez-les ensuite dans des boîtes hermétiques à l'abri de l'air.

Avant les premières gelées

À la fin du mois d'octobre ou au début du mois de novembre qui suit la plantation, coupez les feuilles sèches de l'angélique au ras du sol. L'année suivante, à la même période, arrachez tout et jetez sur le compost après avoir ôté toutes les fleurs pour récupérer les graines.



★★

Basilic



Labiées

Quand et comment cultiver

Le basilic aime la chaleur et le soleil : ne le plantez pas avant la fin des gelées dans votre région. Offrez-lui un sol riche en matières organiques et ameubli, et une situation bien abritée, surtout au nord de la Loire. C'est une plante annuelle qui se cultive aussi en pot facilement.

Quand semer ?
En avril-mai

Durée de la levée
2 semaines

Quand récolter ?
De juillet à octobre

Arrosage

Maladies et parasites
Aucun(e)

Semez

SEMEZ EN TERRINE ★★



En avril-mai, remplissez une terrine de terreau à semis jusqu'à 1 cm du bord. Arrosez pour bien humidifier le terreau puis répartissez régulièrement les graines de basilic.

Recouvrez de terreau émietté, tassez avec une petite planche et arrosez en pluie fine. Placez dans un endroit frais (autour de 15-16 °C) et bien éclairé. Conservez une bonne humidité jusqu'à l'apparition des premières feuilles, 3 semaines plus tard.



Repiquez

Environ 3 ou 4 semaines plus tard, les jeunes basilics ont 3 ou 4 feuilles. Arrachez-les délicatement en les soulevant avec une petite spatule. Choisissez des godets de 8 cm de côté environ, remplis de terreau ordinaire pour y planter immédiatement les plants, un par godet. Tassez fortement autour du plant et arrosez au goulot (bec de l'arrosoir sans sa pomme). Conservez à l'extérieur dans un châssis.



Les variétés conseillées

'Grand Vert', 'Finissimo Verde', 'À Feuilles de laitue', 'À feuillage pourpre Osmin', 'Fin Vert Nain Compact', 'Balkonstar' (recommandé pour la culture en pot ou jardinière).

Plantez

En avril ou mai, quand les gelées ne sont plus à craindre dans votre région, plantez les jeunes basilics avec leur motte de terre en les espaçant de 20 à 25 cm en tous sens. Arrosez abondamment au goulot immédiatement après la plantation. Ensuite, arrosez au moins une fois par semaine en veillant à ne pas mouiller le feuillage.





Un mois et demi après la plantation, à partir de juillet et durant tout l'été, coupez les tiges florales dès qu'elles apparaissent. Vous stimulerez ainsi la production de feuilles.

Si vous n'avez ni le temps ni la place nécessaire pour semer vos basilics, vous pouvez les acheter déjà développés en godets dans les jardineries. Vous les planterez alors en avril ou mai comme les jeunes plants issus de semis.

La récolte

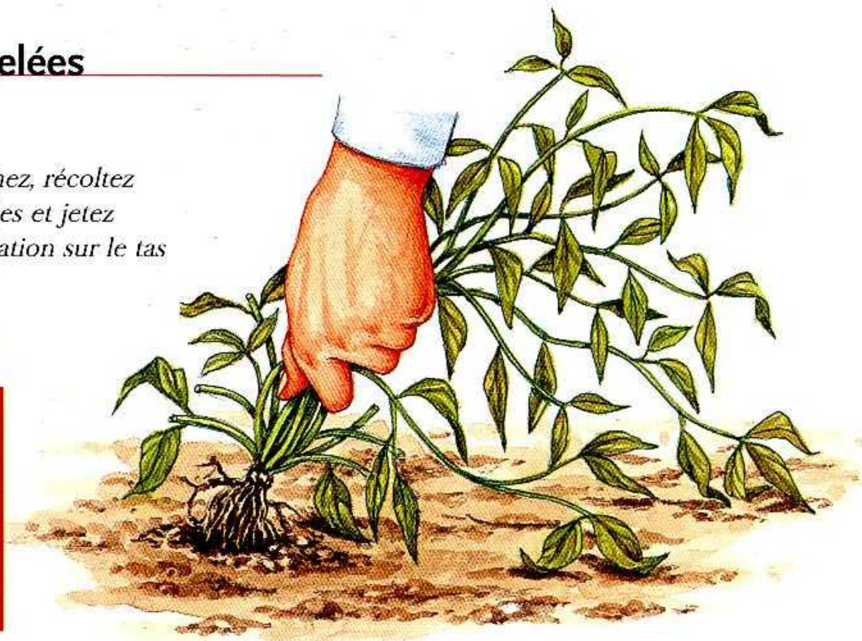


À partir de juillet, coupez les tiges de basilic 10 cm au minimum au-dessus du sol, selon vos besoins. Vous pouvez également récolter feuille à feuille.



Avant les premières gelées

En octobre, arrachez, récoltez les dernières feuilles et jetez les restes de végétation sur le tas de compost.



Les feuilles de basilic une fois récoltées se conservent mal en l'état. Consommez-les immédiatement après la cueillette ou hachez-les finement et couvrez-les largement d'huile d'olive.

Cerfeuil

Ombellifères



Quand et comment cultiver

Semez

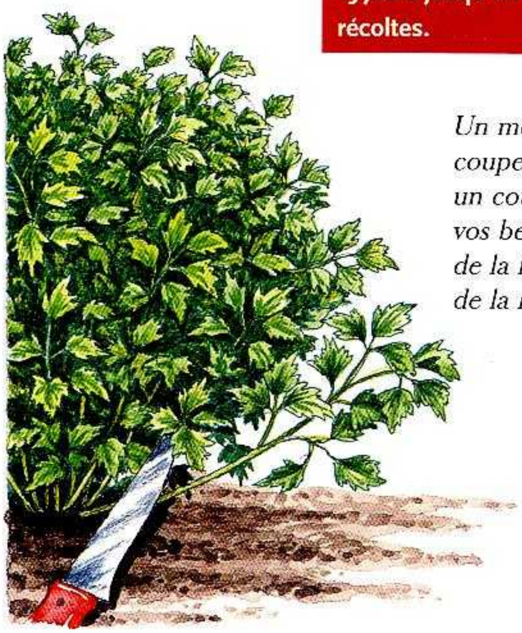
SEMEZ DIRECTEMENT EN PLACE

Dès mars, tracez des sillons de 1 cm de profondeur. Répartissez les graines au fond en les espaçant. Refermez, tassez avec le dos du râteau et arrosez en pluie fine. Un rang à la fois suffit à un approvisionnement correct. Maintenez humide jusqu'à l'apparition des premières feuilles, une semaine plus tard.



Plus il fait chaud et plus le cerfeuil fleurit rapidement. Renouvelez donc le semis tous les 15 jours jusqu'en septembre afin d'étaler les récoltes.

La récolte



Un mois et demi après le semis, coupez les feuilles avec un couteau au ras du sol, selon vos besoins. L'apparition de la fleur marque la fin de la récolte des feuilles.

Dans les régions clémentes, il est possible de conserver du cerfeuil au jardin tout l'hiver. En cas de froid vif, couvrez d'une cloche.

Le cerfeuil déteste la chaleur : semez-le au soleil au début du printemps et à l'automne, à l'ombre en été. Plantez-le en sol riche en matières organiques, frais et plutôt léger. Cette plante annuelle se sème à plusieurs reprises durant la saison pour étaler les récoltes.

Les variétés conseillées
'Commun', 'Frisé', 'D'Hiver de Bruxelles'.

Quand semer ?
De mars à septembre

Durée de la levée
10 jours

Quand récolter ?
De mai à novembre

Arrosage



Maladies et parasites
Aucun(e)

★



Ciboule et ciboulette

Liliacées



Quand et comment cultiver

Ciboule et ciboulette sont très voisines. Toutes deux vivaces, elles aiment les sols fertiles, pas trop humides et le soleil, mais tolèrent un peu d'ombre.

Les variétés conseillées

Ciboule : 'Blanche', 'Commune', 'Rouge', 'Kaigaro', 'Toga'.

Ciboulette : 'Commune', 'Hylan Cut I', 'Staro'.

Quand semer ?
En mars-avril

Durée de la levée
12 jours

Quand récolter ?
D'avril à novembre

Arrosage



Maladies et parasites
Aucun(e)

Semez

SEMEZ DIRECTEMENT EN PLACE



En mars ou avril, tracez des sillons de 1 ou 2 cm de profondeur. Répartissez les graines au fond en les espaçant suffisamment. Refermez, tassez avec le dos du râteau et arrosez en pluie fine. Un rang à la fois suffit à un appprovisionnement correct. Maintenez humide jusqu'à l'apparition des premières feuilles, 15 jours plus tard.

La récolte

Dans le courant de l'été la première année, dès avril les années suivantes, coupez les feuilles avec un couteau au ras du sol, selon vos besoins.



La ciboule possède un renflement charnu à la base de ses feuilles plus volumineuses et plus longues que celles de la ciboulette.

Ciboule de Chine

Liliacées



Quand et comment cultiver

Semez

SEMEZ DIRECTEMENT EN PLACE

En septembre ou octobre, creusez un sillon peu profond puis répartissez-y les graines tous les 3 à 5 cm environ. Refermez, arrosez en pluie fine, puis attendez le printemps suivant : les premières feuilles n'apparaissent qu'à ce moment-là. Un rang suffit à un approvisionnement correct. Vous pouvez aussi semer au printemps pour récolter 3 mois plus tard.



La récolte



En mai et juin, récoltez au fur et mesure les feuilles nécessaires à votre consommation immédiate. Coupez-les au ras du sol comme celles de ciboulette.

À partir de juillet, les feuilles deviennent dures, la floraison commence. Cueillez alors les fleurs en tout début d'épanouissement. Elles s'emploient en condiment sur les salades et autres crudités, exactement comme les feuilles.



La ciboule de Chine est une plante aromatique dont on consomme les feuilles et les fleurs, toutes deux au goût proche de celui de l'ail. Elle apprécie les sols légers et frais en été, ainsi que le soleil.

Variété conseillée
Il existe une seule variété.

Quand semer ?
En septembre-octobre
De mars à mai

Durée de la levée
6 mois (semis d'automne)
1 mois (semis de printemps)

Quand récolter ?
En mai-juin (feuilles)
De juillet à octobre (fleurs)

Arrosage



Maladies et parasites
Aucun(e)

★



Coriandre

Ombellifères



Quand et comment cultiver

La coriandre, annuelle, prospère dans les terres légères, chaudes et bien aérées, si possible riches en matières organiques, même calcaires. Offrez-lui un emplacement bien ensoleillé et abrité.
On consomme ses feuilles fraîches et ses graines séchées. Elle est aussi appelée persil chinois ou persil arabe.

Quand semer ?
En avril
Durée de la levée
2-3 semaines
Quand récolter ?
En juillet (feuilles) ou en août (graines)
Arrosage
Aucun
Maladies et parasites
Aucun(e)

Semez

SEMEZ DIRECTEMENT EN PLACE



En avril, tracez des sillons de 1-2 cm de profondeur, distants de 30 à 40 cm. Répartissez les graines de coriandre au fond en les espaçant bien. Refermez, tassez avec le dos du râteau et arrosez en pluie fine. Maintenez humide jusque l'apparition des premières feuilles, parfois 3 semaines plus tard seulement.

Dans le Midi, il est possible de semer en septembre. Les coriandres fleurissent alors plus tôt et sont généralement plus hautes.

Éclaircissez

Un mois et demi plus tard, lorsque les jeunes plants ont 4 ou 5 feuilles, éliminez les plus faibles, pour n'en garder qu'un tous les 20 cm.



La récolte

Les variétés conseillées
'Commune', 'Slow Bolt'.



Depuis le début de l'été et jusqu'à l'épanouissement des fleurs (en août), coupez les feuilles au fur et à mesure de vos besoins.





En août, par une belle journée ensoleillée, lorsque les fleurs ont changé de couleur et sont presque sèches, arrachez tout et coupez les fleurs avec la tige. Faites-les sécher dans un local bien aéré puis conservez les graines un an au maximum dans des boîtes hermétiques à l'abri de l'air. Jetez les restes de végétation sur le compost.

Dans les régions ventées, plantez de part et d'autre du rang des branchages ramifiés pour soutenir les fleurs hautes.

★



Estragon

Composées



Quand et comment cultiver

L'estragon est vivace, mais frileux. Il aime les sols légers et perméables, et le soleil. Attention à l'humidité, surtout en hiver : elle le rend plus sensible au froid. L'ensemble des tiges sèche en hiver. Les nouvelles tiges sont produites, au printemps, par la souche qui se conserve dans le sol.

Plantez



En mars ou avril, dépotez après avoir fait tremper les plants quelques minutes dans une bassine d'eau. Griffez superficiellement la motte et glissez-la dans le trou de plantation : le haut de la motte doit affleurer la surface du sol. Laissez 50 cm en tous sens entre les plants d'estragon.



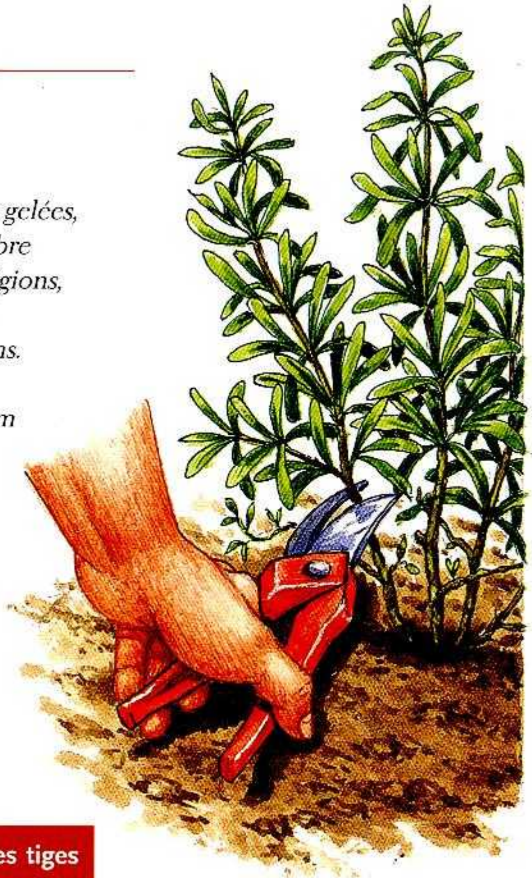
Comblez avec la terre enlevée additionnée d'une poignée de compost. Tassez fortement autour du plant avec les deux mains et arrosez abondamment au goulot (le bec de l'arrosoir sans sa pomme).

En sol lourd et humide en hiver, étalez une bonne couche de graviers au fond du trou de plantation.

Quand planter ?
En mars-avril
Quand récolter ?
De mai jusqu'aux gelées
Arrosage
Aucun
Maladies et parasites
Rouille

La récolte

À partir de mai jusqu'aux gelées, c'est-à-dire jusqu'en octobre ou novembre selon les régions, récoltez l'estragon au fur et à mesure de vos besoins. Prenez soin de couper les tiges au sécateur 10 cm au-dessus du sol au minimum.



Variété conseillée

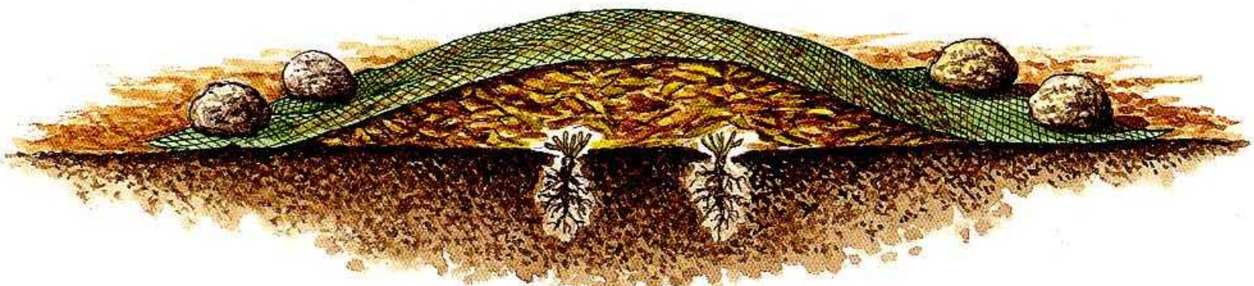
'De Russie', très résistant au froid.



En début d'été, coupez les tiges qui portent des fleurs avant leur épanouissement.

Tous les 3 ou 4 ans, en mars, divisez la touffe d'estragon : déterrez la motte des racines et coupez au couteau en 2 ou 3 morceaux avec au moins 4 ou 5 départs de tige. Plantez immédiatement.

Avant les premières gelées



Fin octobre ou début novembre, coupez toutes les tiges au ras du sol et couvrez avec une couche de feuilles mortes de 6 à 8 cm d'épaisseur. Maintenez le tout avec un filet à mailles plastique bordé de grosses pierres par exemple.

Hysope



Labiées

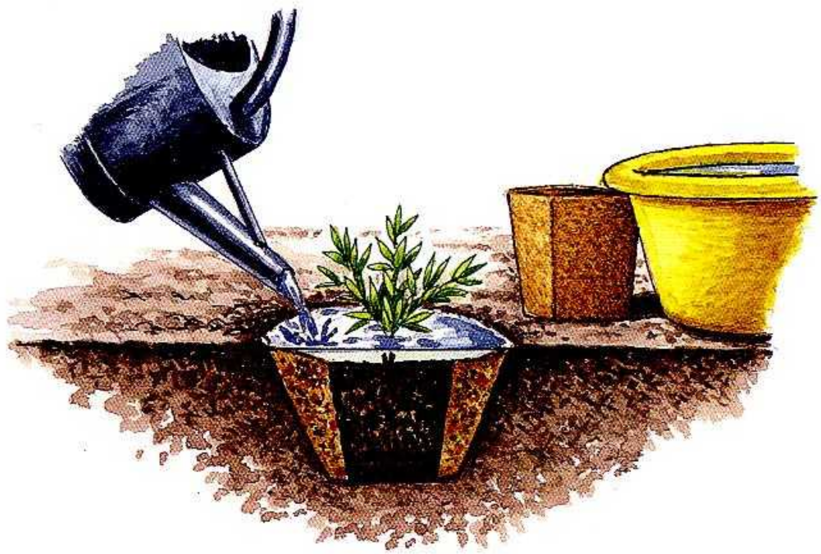
Quand et comment cultiver

L'hysope, vivace, aime les terres légèrement calcaires, sablonneuses et riches en matières organiques. Elle prospère bien au soleil et à la chaleur. Ses fleurs bleues, blanches ou roses, estivales, sont très décoratives. Sa saveur amère et épicée rappelle un peu celle du romarin.

Plantez



En mars ou en septembre (dans les régions à hivers peu rigoureux), dépotez le plant après l'avoir fait tremper quelques minutes dans une bassine d'eau. Défaites superficiellement la motte avec les doigts et glissez-la dans le trou de plantation : le haut de la motte doit affleurer la surface du sol.



Comblez avec la terre enlevée additionnée d'une poignée de compost. Tassez fortement autour du plant avec les deux mains et arrosez abondamment au goulot (le bec de l'arrosoir sans sa pomme). Un seul plant d'hysope suffit largement à un approvisionnement correct.

Quand planter ?
En mars-avril
En septembre-octobre
Quand récolter ?
D'avril à octobre
Arrosage
Aucun
Maladies et parasites
Aucun(e)

La récolte

À partir d'avril et jusqu'aux gelées, de préférence avant la floraison, coupez les tiges au fur et à mesure de vos besoins.



Les variétés conseillées
Toutes les variétés se valent.





Tout l'été, coupez les tiges florales après complet épanouissement. Suspendez à l'ombre dans un endroit bien aéré, la tête en bas pour un séchage rapide. Conservez ensuite dans des boîtes hermétiques jusqu'à la prochaine récolte.

Avant les premières gelées



Fin octobre ou début novembre, coupez toutes les tiges 10 cm au-dessus du sol. En cas de grand froid, couvrez avec du plastique à bulles, à retirer dès que le temps se radoucit.

Tous les 3 ou 4 ans, en mars, divisez la touffe d'hysope : déterrez la motte des racines et coupez au couteau en 2 ou 3 morceaux avec au moins 4 ou 5 départs de tige. Plantez immédiatement.

★



Laurier-sauce

Lauracées

Quand et comment cultiver

Le laurier, véritable arbuste, n'est pas exigeant sur la qualité du sol, mais il est frileux. Dans les régions autres que le Midi et l'Ouest atlantique, plantez-le en bac ou dans un emplacement abrité des vents froids et bien ensoleillé.

Taillez au printemps si nécessaire pour donner une forme particulière à votre laurier ou pour le maintenir dans des proportions convenables.

Quand planter ?
En mars-avril
En octobre

Quand récolter ?
Toute l'année

Arrosage
Aucun

Maladies et parasites
Puceron

Plantez



En mars-avril ou en octobre, procurez-vous un laurier-sauce en conteneur ; un seul suffit largement à un approvisionnement correct. Faites un trou de plantation deux fois plus large que le conteneur et d'une profondeur identique à sa hauteur. Dépotez après avoir fait tremper le laurier quelques minutes dans de l'eau. Griffez superficiellement la motte. Placez-la au centre du trou et ajustez la profondeur de plantation de telle sorte que le haut de la motte affleure la surface du sol.

Comblez avec la terre enlevée additionnée d'une poignée de compost. Tassez et arrosez abondamment au goulot (le bec de l'arrosoir sans sa pomme). Arrosez régulièrement, une fois par semaine environ, durant le premier été.



La récolte

Variété conseillée

Le laurier-sauce commun *(Laurus nobilis)* convient le mieux à la cuisine.



De mars aux premières gelées, cueillez feuille à feuille selon vos besoins pour la cuisine.

Les feuilles fraîches ont plus de saveur. Choisissez des feuilles vert sombre, un peu rigides. Les feuilles plus tendres, donc plus jeunes, ont moins de parfum.

La première année, évitez de récolter plus d'un quart environ du feuillage afin de ne pas trop affaiblir l'arbuste nouvellement planté.

Avant les premières gelées

Dans les régions très froides, protégez le sol au pied du laurier avec une couche de paille de 6 à 8 cm d'épaisseur. Enveloppez son feuillage dans un voile d'hivernage lié avec une ficelle enroulée en spirale.





Livèche (ache des montagnes)

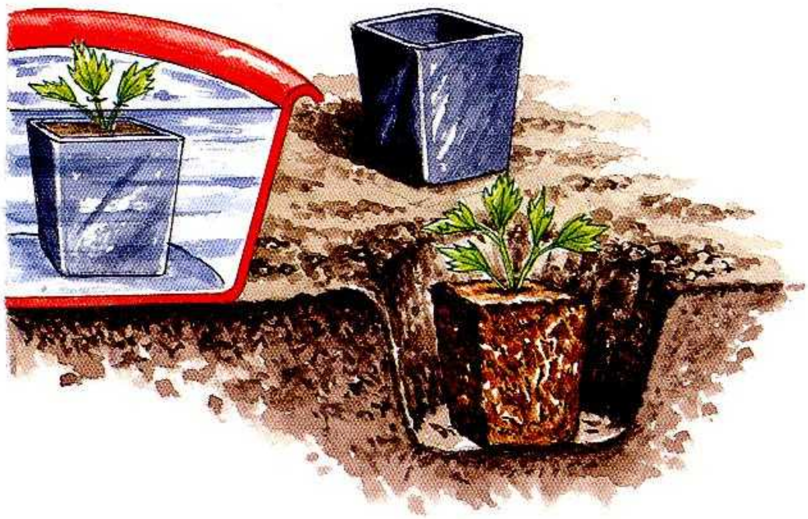
Ombellifères

Quand et comment cultiver

Les feuilles de la livèche (ou ache des montagnes ou céleri perpétuel) ont la saveur du céleri et se consomment de la même manière pour parfumer les potages et les sauces. Vivace, cette condimentaire se plante pour plusieurs années. Elle préfère les terrains riches et profonds et un emplacement bien ensoleillé.

Quand planter ?
En mars-avril
Quand récolter ?
Dès le premier été
De mai aux gelées les années suivantes
Arrosage
Aucun
Maladies et parasites
Aucun(e)

Plantez



En mars ou avril, procurez-vous de jeunes plants de livèche en godets. Dépotez après avoir fait tremper les plants quelques minutes dans une bassine d'eau. Griffez superficiellement la motte et glissez-la dans le trou de plantation de telle façon que le haut de la motte affleure la surface du sol.

Comblez avec la terre enlevée additionnée d'une poignée de compost. Tassez fortement autour du plant avec les deux mains et arrosez abondamment au goulot (le bec de l'arrosoir sans sa pomme).





La récolte

La première année, attendez l'été pour récolter les feuilles selon vos besoins en les coupant à la main ou au sécateur. Les années suivantes, vous pouvez récolter au printemps dès que le développement du feuillage le permet.

Vous pouvez faire sécher les feuilles récoltées pour les conserver. Une fois sèches, mettez-les dans des boîtes hermétiques.

Variété conseillée

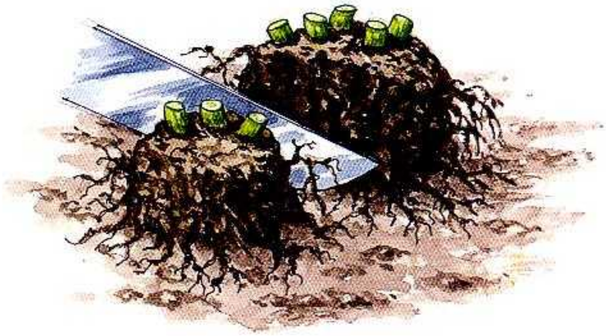
Il n'en existe qu'une seule.

Dès la deuxième année, la livèche fleurit en juillet-août. Coupez la tige florale lorsqu'elle pointe au cœur des feuilles.

Avant les premières gelées

Fin octobre ou début novembre, coupez toutes les feuilles au ras du sol. Tous les 3 ans, en mars ou avril, déterrez la livèche avec la motte de terre qui entoure les racines : enfoncez verticalement la fourche-bêche à proximité et faites levier avec le manche.





Coupez la motte en 2 ou 3 morceaux avec un couteau de jardin. Replantez immédiatement les éclats, en les espaçant d'au moins 50 cm si vous souhaitez en conserver plusieurs.



Mélisse

Labiées

Quand et comment cultiver

Lorsque l'on frotte ses feuilles, la mélisse dégage une forte odeur citronnée rappelant la verveine citronnelle. Elle préfère les terrains légers, bien drainés, profonds et chauds. Au sud de la Loire, elle apprécie l'ombre légère. Au nord de la Loire, placez-la en plein soleil, à l'abri des vents. Ses fleurs sont très appréciées des abeilles.

Plantez



En mars ou en septembre (dans les régions à hivers peu rigoureux), faites tremper la motte du jeune plant quelques minutes dans une bassine d'eau puis dépotez. Défaites superficiellement la motte avec les doigts et placez-la au centre du trou de plantation : le haut de la motte doit affleurer la surface du sol. Un seul plant suffit.

La mélisse peut se semer très facilement d'avril à juin. Vous serez alors en possession de nombreux plants.

Quand planter ?
En mars-avril
En septembre-octobre
Quand récolter ?
De mai à octobre
Arrosage
Aucun
Maladies et parasites
Aucun(e)

Comblez avec la terre enlevée additionnée d'une poignée de compost. Tassez fortement avec la main et arrosez abondamment au goulot (le bec de l'arrosoir sans sa pomme).



La récolte



De mai jusqu'aux premières gelées, récoltez les extrémités des tiges où se trouvent les feuilles les plus jeunes et les plus parfumées.

Variété conseillée

La variété verte ordinaire est la plus parfumée pour la cuisine.

Au début de l'été de l'année qui suit la plantation, taillez les tiges de moitié environ pour éviter la floraison : elle nuit à la production d'un beau feuillage.

Avant les premières gelées

Fin octobre ou début novembre, coupez toutes les tiges 10 cm au-dessus du sol. En cas de grands froids, couvrez avec du plastique à bulles, à ôter dès que le temps se radoucit.



Tous les 3 ou 4 ans, en mars-avril, divisez la mélisse : déterrez la motte des racines et coupez au couteau 2 ou 3 morceaux comportant racines et départs de tiges, à la périphérie de la touffe. Plantez immédiatement.



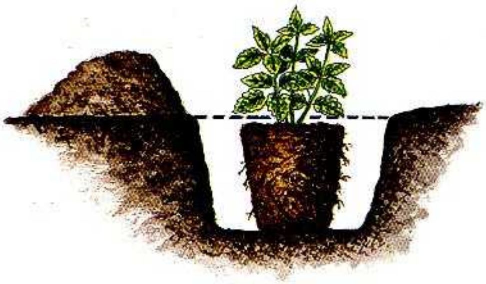
Menthe

Labiées

Quand et comment cultiver

La menthe, vivace, apprécie les terres fertiles, fraîches, voire humides et meubles. Elle préfère une ombre légère. Méfiez-vous, elle peut devenir envahissante avec ses tiges souterraines rampantes. Elle disparaît complètement en hiver.

Plantez



En mars-avril, dépotez les jeunes menthes à la motte bien détrempée. Défaites superficiellement la motte avec les doigts et placez-la au centre du trou de plantation. Vous pouvez enterrer légèrement la base des tiges. Laissez de 30 à 40 cm entre les menthes.

Comblez avec la terre enlevée additionnée d'une poignée de compost. Tassez fortement et arrosez abondamment au goulot (le bec de l'arrosoir sans sa pomme).



Quand planter ?
En mars-avril

Quand récolter ?
De mai à octobre

Arrosage



Maladies et parasites
Aucun(e)

Pour éviter toute invasion, cultivez les menthes dans de grands pots de terre cuite (30 cm de diamètre) que vous enterrerez à l'endroit choisi en laissant dépasser le bord de 1 ou 2 cm au-dessus de la terre.

La récolte



De mai jusqu'aux gelées, coupez les tiges de 12 à 15 cm au-dessus du sol au minimum, là où se trouvent les feuilles les plus jeunes et les plus parfumées.

Les variétés conseillées

Menthe poivrée et verte, les plus parfumées pour la maison.



En juin ou juillet, après la floraison, coupez les tiges de 15 à 20 cm au-dessus du sol afin d'encourager une nouvelle production de feuilles.

Avant les premières gelées

Fin octobre ou début novembre, coupez toutes les tiges au ras du sol et couvrez de 2 pelletées de compost décomposé.



Tous les 2 ou 3 ans, bouturez pour renouveler vos menthes. Au printemps, coupez des extrémités de tiges de 15 cm et faites-les tremper dans de l'eau jusqu'à ce que des racines apparaissent. Environ 3 semaines plus tard, plantez d'abord en pot, puis en pleine terre.



Origan

Labiées



Quand et comment cultiver

L'origan, ou marjolaine, est une plante aromatique vivace. Il aime les terrains fertiles et meubles, à tendance calcaire. Il supporte très bien sécheresse et froid. Offrez-lui une place au soleil. Il produit en été des fleurs blanches, roses ou pourpres.

Semez

SEMEZ EN PÉPINIÈRE



D'avril à juin, répartissez régulièrement quelques graines d'origan dans un coin de la pépinière. Recouvrez à peine, tassez avec le dos du râteau et arrosez en pluie fine. Maintenez humide jusqu'à l'apparition des premières feuilles, près de 3 semaines plus tard parfois.

Plantez

Un mois et demi plus tard, lorsque les jeunes plants ont 4 ou 5 feuilles, arrachez-les délicatement en les soulevant avec le plantoir. Plantez-les au potager en les espaçant de 30 cm en tous sens.



En sol lourd et humide en hiver, étalez au fond du trou de plantation une couche de graviers de 6 à 8 cm d'épaisseur.

Quand semer ?
D'avril à juin
Durée de la levée
2-3 semaines
Quand récolter ?
De juillet à septembre
Arrosage
Aucun
Maladies et parasites
Aucun(e)

La récolte

Les variétés conseillées

Toutes les variétés peuvent être utilisées pour la cuisine.



De juillet à septembre, coupez les tiges, fleuries ou non, de 12 à 15 cm au-dessus du sol, au fur et à mesure des besoins.

Avant l'hiver, coupez toutes les tiges d'origan à 10-15 cm du sol.

Pour conserver de l'origan tout l'hiver, coupez les tiges fleuries en début d'épanouissement à quelques centimètres du sol. Faites-les sécher la tête en bas, à l'ombre, dans un endroit bien aéré. Entreposez ensuite dans des boîtes hermétiques.



★



Persil

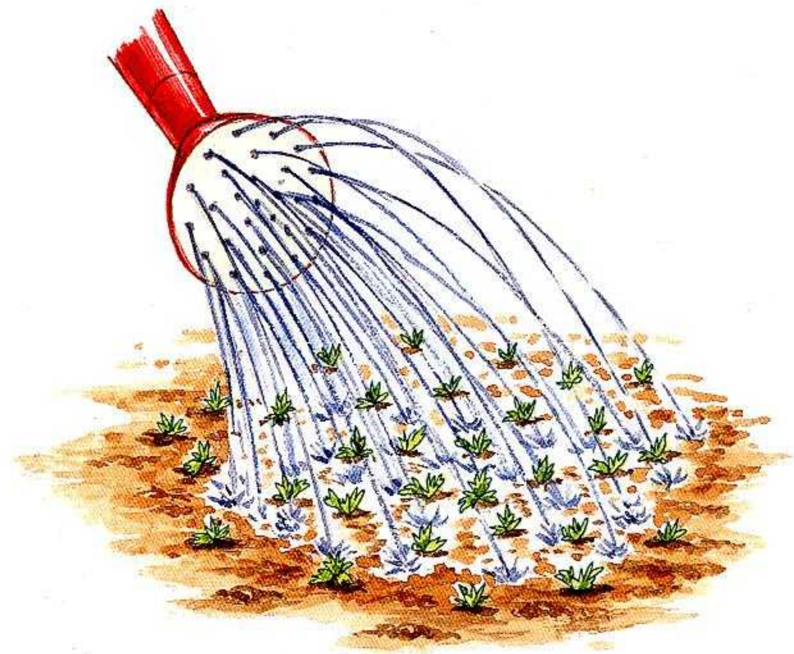
Ombellifères

Quand et comment cultiver

Le persil est une plante bisannuelle : il produit des feuilles la première année, des feuilles et des fleurs la seconde année avant de mourir. Il s'accommode de presque tous les terrains sauf s'ils sont très argileux ou très acides. Un peu d'ombre en été lui sera bénéfique.

Semez

SEMEZ DIRECTEMENT EN PLACE



De mars à août, semez en lignes espacées de 25 à 30 cm. Répartissez régulièrement les graines en les espaçant bien : c'est un semis clair. Recouvrez de terreau, tassez avec le dos du râteau et maintenez une bonne humidité jusqu'à l'apparition des premières feuilles, parfois 1 mois plus tard.

La veille du semis, faites tremper les graines dans de l'eau à température ambiante pour accélérer la germination.

Quand semer ?
De mars à août

Durée de la levée
3-4 semaines

Quand récolter ?
De mai jusqu'aux gelées

Arrosage



Maladies et parasites
Aucun(e)

La récolte



Les variétés conseillées

'Géant Simple d'Italie', 'Commun Simple' ou 'Commun Plat', 'Titan', 'Frisé' race Rina.

Deux mois et demi après le semis, coupez les feuilles avec un couteau au ras du sol, au fur et à mesure de vos besoins.



Afin de poursuivre vos récoltes de persil le plus longtemps possible, dès la fin octobre, protégez quelques belles touffes sous un voile de forçage – une cloche transparente (verre ou plastique).

★



Raifort

Crucifères

Quand et comment cultiver

Cette plante vivace est cultivée pour sa racine charnue, au goût piquant comme la moutarde. Le raifort prolifère dans tous les sols riches en matières organiques, légers et profondément ameublis. Offrez-lui une place au soleil.

Variété conseillée
Raifort champêtre.

Quand planter ?
En mars-avril

Quand récolter ?
D'octobre à avril (dès la 2e année qui suit la plantation)

Arrosage



Maladies et parasites
Aucun(e)

Plantez



En mars ou avril, procurez-vous de jeunes raiforts en godets. Dépotez les mottes de terre détrempées et défaites-les superficiellement avec les doigts. Déposez les plants dans des trous creusés tous les 40 cm : le haut des mottes affleure la surface de la terre. Comblez avec un mélange de compost et de terre du jardin à parts égales et arrosez au goulot (bec de l'arrosoir sans sa pomme).

Dans le courant de l'été, le raifort a tendance à fleurir. Supprimez les tiges florales le plus tôt possible car elles affaiblissent la plante.

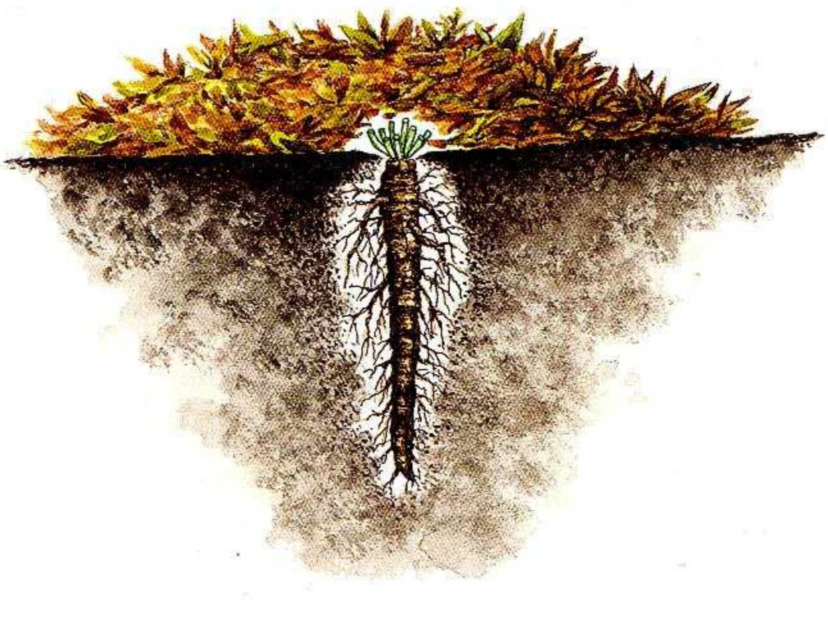
La récolte



Les années suivantes, en octobre, récoltez selon vos besoins. Plantez la fourche-bêche bien verticalement à 20 cm du plant et soulevez en faisant levier avec le manche. Terminez l'arrachage en tirant à la base des feuilles.

Assurez la pérennité de votre production : lors de la récolte de printemps (mars), coupez des racines en tronçons de 10 cm. Puis plantez verticalement ces tronçons de racines à 6-8 cm de profondeur, leur extrémité devant affleurer la terre.

Avant les premières gelées



Fin octobre ou début novembre, coupez toutes les feuilles à quelques centimètres du sol. Couvrez d'une couche de feuilles mortes de 6 à 8 cm d'épaisseur si vous souhaitez récolter jusqu'en avril par tous les temps.

★



Romarin

Labiées

Quand et comment cultiver

Bien que d'origine méditerranéenne, le romarin, petit arbuste vivace, prospère en pleine terre partout en France. Il préfère les terres légères, perméables et légèrement calcaires. Plantez-le dans un endroit très ensoleillé.

Taillez après la floraison pour éliminer les fleurs fanées et stimuler la production de nouveaux rameaux.

Quand planter ?
En mars-avril
En septembre-octobre

Quand récolter ?
De mars jusqu'aux gelées

Arrosage
Aucun

Maladies et parasites
Aucun(e)

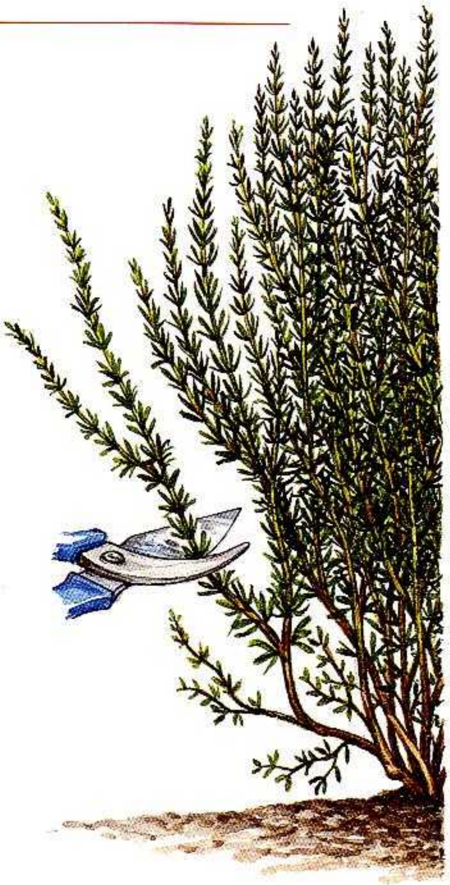
Plantez



De mars à octobre, procurez-vous un romarin en godet ou en petit conteneur. Un seul plant de romarin suffit à bon approvisionnement. Faites un trou de plantation suffisamment profond pour enfouir toute la motte. Dépotez la motte bien détrempée et griffez-la superficiellement. Placez-la au centre du trou, comblez avec la terre du jardin et arrosez au goulot (bec de l'arrosoir sans sa pomme).

Arrosez régulièrement, une fois par semaine environ, au cours du premier été. C'est inutile les années suivantes.

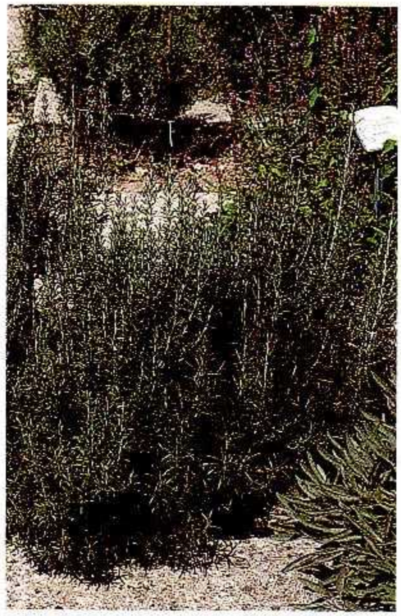
La récolte



À partir de mars et jusqu'aux premières gelées, coupez avec des ciseaux ou un sécateur quelques extrémités de tiges nécessaires à votre consommation, au fur et à mesure de vos besoins.

Variété conseillée

Romarin officinal.





Avant les premières gelées

Dans les régions très froides, couvrez le sol au pied du romarin d'une couche de feuilles mortes de 6 à 8 cm d'épaisseur.

★



Sarriette

Labiées

Quand et comment cultiver

Choisissez plutôt la sarriette vivace qui peut rester en place pendant plusieurs années. Elle préfère les sols secs, même légèrement calcaires et craint l'humidité. Plantez-la au soleil dans un endroit bien chaud, surtout au nord de la Loire.

Il existe une variété très proche mais qui est annuelle. Semez-la en ligne en avril ou mai et récoltez aux mêmes périodes.

Quand planter ?
En mars-avril
En octobre

Quand récolter ?
De juin à octobre

Arrosage
Aucun

Maladies et parasites
Aucun(e)

Plantez

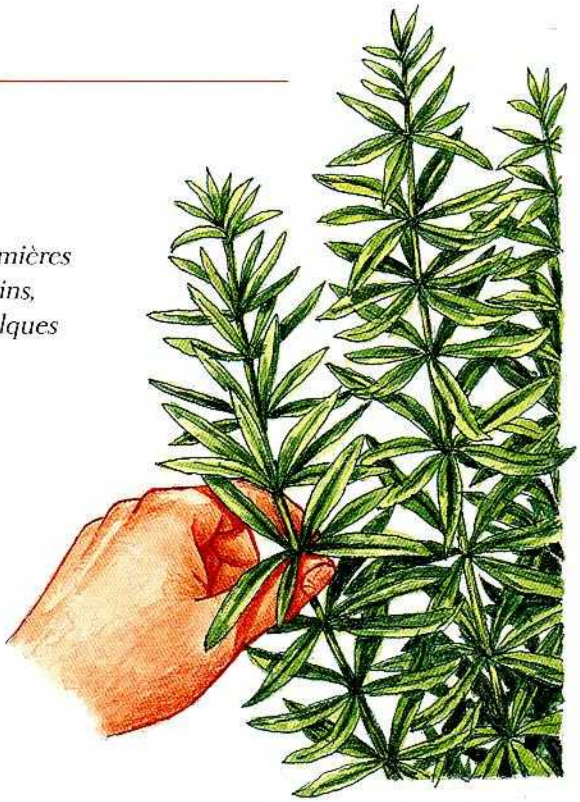


En mars-avril ou en octobre, procurez-vous une sarriette en godet ou déjà développée en petit conteneur. Une seule vous suffira. Faites tremper la sarriette dans de l'eau avant de dépoter. Défaites la motte avec les doigts et plantez à l'aide d'une houlette. Tassez fortement et arrosez au goulot (bec de l'arrosoir sans sa pomme).

Taillez après la floraison, en août ou septembre, pour éliminer les fleurs fanées et stimuler la production de nouveaux rameaux.

La récolte

De juin jusqu'aux premières gelées, selon vos besoins, coupez à la main quelques extrémités de tiges nécessaires à votre consommation.



Variété conseillée
Sarriette vivace.

Arrosez régulièrement, une fois par semaine environ, durant le premier été. C'est inutile les années suivantes.



★



Sauge

Labiées

Quand et comment cultiver

La sauge, vivace à feuillage persistant, préfère les terrains chauds et légèrement calcaires. Elle redoute l'humidité hivernale qui la rend plus sensible au froid. Placez-la au soleil dans un endroit bien chaud, surtout au nord de la Loire.

Il est indispensable d'arroser régulièrement le premier été, une fois par semaine environ. C'est inutile les années suivantes.

Quand planter ?
En mars-avril
Quand récolter ?
De mai à octobre
Arrosage
Aucun
Maladies et parasites
Aucun(e)

Plantez

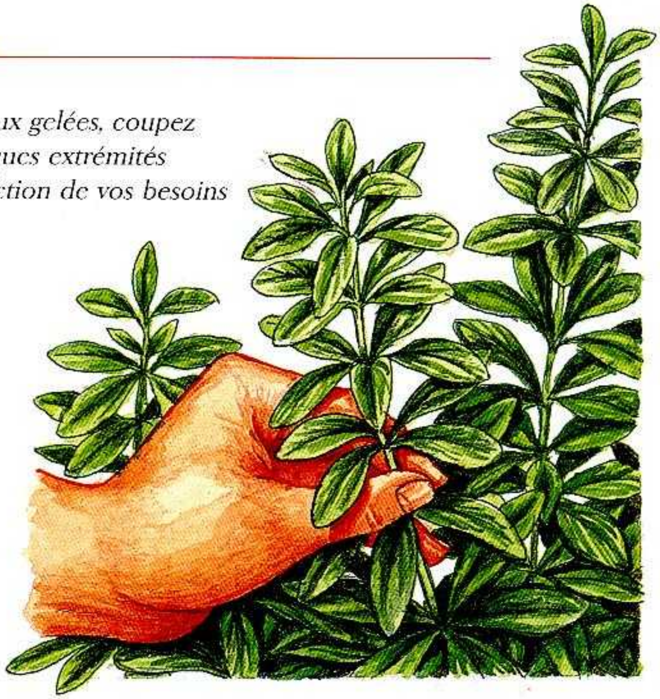


En mars ou en avril, procurez-vous des sauges en godets. Faites tremper les godets dans de l'eau avant de dépoter. Défaites la motte avec les doigts et plantez à l'aide d'une houlette. Tassez fortement et arrosez au goulot (bec de l'arrosoir sans sa pomme).
Laissez de 30 à 40 cm en tous sens entre les sauges.

Chaque automne, taillez toutes les tiges de 12 à 15 cm au-dessus du sol. Au printemps, tous les 3 ou 4 ans, divisez. En été, supprimez les fleurs fanées.

La récolte

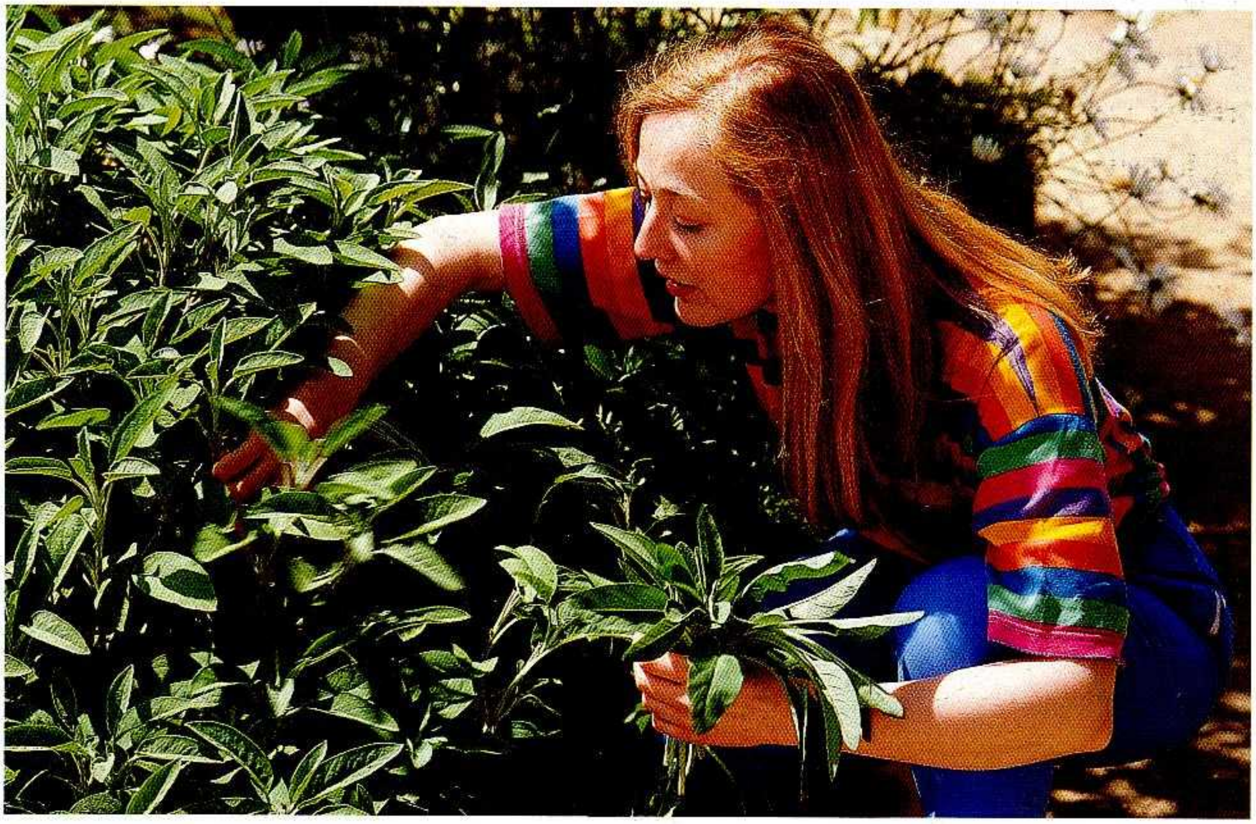
De mai jusqu'aux gelées, coupez à la main quelques extrémités de tiges en fonction de vos besoins pour la cuisine.



Variété conseillée

Sauge officinale.

La sauge officinale a la particularité de repousser certains parasites comme la piéride du chou.



★



Thym

Labiées

Quand et comment cultiver

Le thym, petit arbuste de la garrigue, pousse partout en France pourvu que le sol soit sec et chaud : plantez-le en plein soleil, surtout au nord de la Loire. Il déteste les excès d'humidité.

Il est indispensable d'arroser régulièrement, une fois par semaine environ, le premier été. C'est inutile les années suivantes.

Plantez



Quand planter ?
En mars-avril
Quand récolter ?
De mai jusqu'aux gelées
Arrosage
Aucun
Maladies et parasites
Aucun(e)

En mars ou avril, procurez-vous des thyms en godets. Faites tremper les godets dans de l'eau avant de dépoter. Griffez la motte et plantez à l'aide du plantoir. Tassez fortement et arrosez au goulot (bec de l'arrosoir sans sa pomme). Laissez de 20 à 30 cm en tous sens entre les plants de thym.

Chaque printemps, taillez toutes les tiges 5 cm au-dessus du sol. À la même période, tous les 3 ou 4 ans, divisez le plant de thym.



La récolte

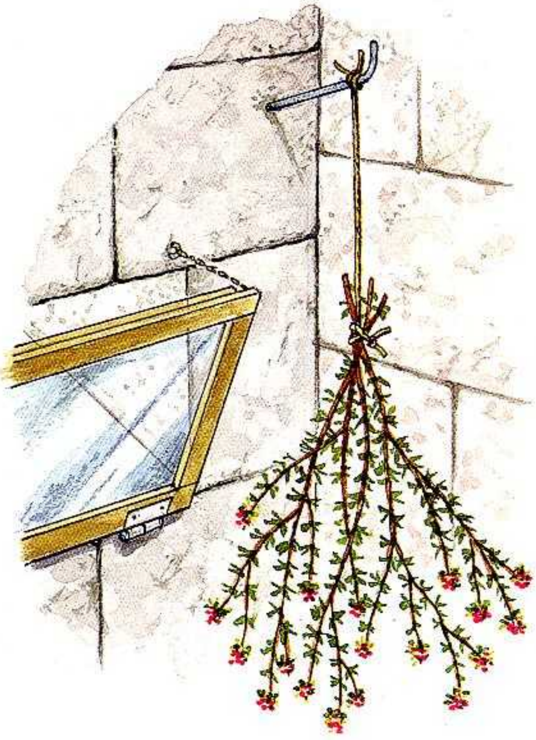
Les variétés conseillées

'De Provence', 'D'Hiver', 'Serpolet', 'Ordinaire'.

De mai jusqu'aux gelées, cueillez à la main quelques extrémités de tiges au fur et à mesure de vos besoins.



Si vous souhaitez conserver du thym pour l'hiver, coupez les tiges en tout début de floraison. Suspendez-les en bottes la tête en bas dans un endroit bien aéré, à l'ombre. Une fois sèches, placez ces tiges dans des boîtes hermétiques.





Semis et plantation

Légumes	Semis	Plantation
Ail		●
Artichaut		●
Asperge		●
Aubergine	●	●
Bette à cardes (poirée)	●	
Betterave rouge	●	
Cardon	●	●
Carotte	●	
Céleri	●	●
Chicorée	●	●
Chou brocoli	●	●
Chou de Bruxelles	●	●
Chou chinois	●	
Chou-fleur	●	●
Chou frisé (chou vert)	●	●
Chou pommé	●	●
Chou-rave	●	
Concombre-cornichon	●	
Courgette	●	●
Cresson alénois	●	
Crosne du Japon		●
Échalote		●
Endive	●	
Épinard	●	
Fenouil bulbeux	●	●
Fève	●	
Fraisier		●
Haricot	●	
Laitues	●	●
Mâche	●	
Maïs doux	●	
Melon	●	●
Navet	●	
Oignon	●	●
Oseille	●	●
Panais	●	

Légumes	Semis	Plantation
Piment et poivron	●	●
Pissenlit	●	
Poireau	●	●
Pois	●	
Pomme de terre		●
Potiron et autres courges	●	●
Pourpier	●	
Radis	●	
Rhubarbe		●
Roquette	●	
Salsifis et scorsonère	●	
Tétragone cornue	●	
Tomate	●	●
Topinambour		●

Aromatiques	Semis	Plantation
Aneth	●	●
Angélique	●	●
Basilic	●	●
Cerfeuil	●	
Ciboule et ciboulette	●	●
Ciboule de Chine	●	●
Coriandre	●	
Estragon		●
Hysope	●	●
Laurier-sauce		●
Livèche (ache des montagnes)	●	●
Mélisse	●	●
Menthe		●
Origan	●	●
Persil	●	●
Raifort		●
Romarin		●
Sarriette		●
Sauge		●
Thym		●

Bonnes et mauvaises associations*

Légumes	Compagnie appréciée	Voisinage détesté
Ail	Betterave, carotte, fraisier, laitue, poireau, tomate	Choux, fève, haricot, pois
Artichaut	Fève	–
Asperge	Haricot nain, persil, poireau, tomate	–
Aubergine	Haricot	–
Bette à cardes (poirée)	–	Poireau
Betterave rouge	Aneth, chou-rave, haricot nain, oignon, sarriette	Épinard
Cardon	–	–
Carotte	Ail, aneth, choux, ciboulette, endive, laitue, oignon, poireau, pois, radis, salade, tomate	Menthe
Céleri	Chou, épinard, haricot, poireau, pois, tomate	–
Chicorée	–	–
Choux	Betterave, céleri, cresson alénois, épinard, haricot nain, laitue, menthe, pomme de terre, romarin, sauge	Fenouil, fraisier, oignon, tomate
Chou-rave	Betterave, épinard, fraisier, poireau, pois, radis, tomate	Fenouil, haricot, tomate
Concombre et cornichon	Aneth, basilic, céleri, épinard, fenouil, haricot nain, laitue, maïs, oignon, pois, radis	Pomme de terre, radis, raifort, tomate
Courges (courgette, potiron...)	Maïs, laitue	Concombre, pomme de terre
Cresson alénois	–	–
Crosne du Japon	–	–
Échalote	Betterave, fraisier, laitue	Fève, haricot, pois
Endive	–	–
Épinard	Betterave, choux, fraisier, haricot, laitue, pois, tomate	–
Fenouil bulbeux	Concombre, endive, laitue	Chou-rave, coriandre, échalote, haricot, pois, tomate
Fève	Aneth, artichaut, maïs	Ail, échalote, oignon
Fraisier	Épinard, haricot nain, laitue, thym, tomate	Choux
Haricot	Aubergine, betterave, carotte, céleri, choux, concombre, épinard, fraisier, maïs, pomme de terre, sarriette, tomate	Ail, échalote, fenouil, oignon, poireau, pois, tomate
Laitue	Aneth, carotte, chou-fleur, concombre, courges, fraisier, poireau, radis,	Céleri, persil
Mâche	Oignon blanc, poireau	–
Maïs doux	Concombre, courges, fève, poireau, pois, pomme de terre	–
Melon	–	Concombre, courges
Navet	Pois, menthe, romarin	–

Oignon	Ail, aneth, betterave, carotte, concombre, fraisier, laitue, panais, tomate	Chou, fève, haricot, poireau, pois
Oseille	–	–
Panais	Oignon	–
Piment et poivron	–	–
Pissenlit	–	–
Poireau	Carotte, céleri, épinard, fraisier, laitue, mâche, oignon, tomate	–
Pois	Carotte, céleri, chou-rave, concombre, épinard, haricot, maïs, navet, pomme de terre, radis	Ail, échalote, oignon, poireau
Pomme de terre	Ail, chou-fleur, chou pommé, fève, haricot, maïs, pois, raifort	Carotte, courges, oignon, tomate
Potiron (courges)	Maïs, laitue	Concombre, pomme de terre
Pourpier	–	–
Radis	Carotte, épinard, fraisier, haricot, laitue, pois, tomate	Cerfeuil, hysope
Rhubarbe	–	–
Salsifis et scorsonère	–	–
Tétragone cornue	–	–
Tomate	Ail, asperge, basilic, carotte, céleri, cresson alénois, chou, épinard, mâche, oignon, panais, persil, poireau	Betterave, choux, concombre, cornichon, fenouil, haricot, pomme de terre
Topinambour	–	–
Aromatiques		
Aneth	–	–
Angélique	–	–
Basilic	–	–
Cerfeuil	–	Radis
Ciboule et ciboulette	Carotte, concombre	–
Ciboule de Chine	–	–
Coriandre	–	–
Estragon	–	–
Hysope	–	–
Laurier-sauce	–	–
Livèche (ache des montagnes)	–	–
Mélisse	–	–
Menthe	–	–
Origan	–	–
Persil	Asperge, tomate	Laitue
Raifort	–	–
Romarin	–	–
Sarriette	–	–
Sauge	–	–
Thym	–	–

** Pour certains légumes et plantes aromatiques, il n'a pas été observé d'influence particulière de tel ou tel voisinage.*

Maladies et parasites

Voici décrits succinctement les principaux parasites et maladies qui affectent les légumes au potager. Apprenez à en reconnaître les symptômes les plus courants et à effectuer, le cas échéant, les traitements adaptés à chaque cas.

Altise : petit insecte noir qui perce les feuilles de petits trous ronds. L'altise s'attaque à toutes les crucifères (chou, radis, navet...), mais les dégâts sont plus importants sur les jeunes plantes. Protégez en arrosant en pluie fine s'il fait sec. Un traitement avec un insecticide naturel à base de roténone est rarement nécessaire.

Anthracnose : maladie causée par un champignon, qui se traduit par l'apparition de taches brunes sur les tiges et les gousses des haricots. Les nervures virent au rouge avant de brunir et de se dessécher. L'eau de pluie ou d'arrosage dissémine la maladie. Arrachez les plantes malades dès l'apparition des premiers symptômes.

Bactériose : terme générique employé pour désigner diverses maladies provoquées par une bactérie.

Blaniule : insecte à long corps et doté de nombreuses pattes, qui appartient à la famille des mille-pattes (ou myriapodes). S'il est rarement à l'origine des dégâts provoqués sur les plantes en bonne santé, il accentue en revanche les dommages engendrés par les morsures de limaces ou escargots (sur les pommes de terre et les fraises par exemple). Protégez vos plants contre les limaces et escargots. Si ces parasites sont très nombreux dans votre sol, évitez l'emploi de matières organiques qui tendent à favoriser leur prolifération.

Botrytis (pourriture grise) : maladie due à un champignon qui se développe en cas de forte humidité. Il provoque un feutrage grisâtre sur les parties atteintes. Supprimez les parties ou les plantes touchées, ramassez et brûlez les débris végétaux qui restent au sol. Traitez avec un fongicide à base de mancozèbe.

Bruche : petit insecte dont la larve pénètre et se développe dans les gousses des pois, haricots et fèves. L'insecte devenu adulte creuse ensuite un trou pour sortir de la gousse, alors en cours de conservation. Le jardinier amateur ne dispose d'aucun traitement contre ce parasite.

Criocère : petit insecte noir à taches jaunes sur le dos et rouge sur le ventre. L'adulte pond des œufs en mai sur les feuilles et les tiges d'asperge. Les larves dévorent les feuilles et rongent les tiges qui jaunissent, brunissent et se dessèchent. Brûlez les restes de végétation des asperges en fin de saison. Surveillez la présence de criocère adulte dans les asperges en mai. Traitez avec un insecticide à base de cyperméthrine.

Doryphore : petit insecte jaune orné de lignes noires qui dévore les feuilles des pommes de terre, tomates, aubergines et poivrons. Sa larve, sorte de chenille au corps rougeâtre tacheté de noir, est également nuisible. Traitez dès les premières morsures avec un insecticide végétal à base de roténone ou chimique à base de cyperméthrine.

Fongicide : produit de traitement pour lutter contre les champignons.

Fonte des semis : maladie due à plusieurs champignons du sol dont la croissance est favorisée par un excès d'humidité. Les feuilles des jeunes plantules se dessèchent et la base des tiges pourrit. Le phénomène peut rapidement toucher toute une terrine de semis. En prévention, désinfectez les terrines avec de l'alcool à brûler. Arrosez modérément les semis pour maintenir le terreau légèrement humide. Vous pouvez employer pour le sol une spécialité à base d'oxyquinoléine et de potassium.

Fusariose : maladie générée par un champignon du sol (*Fusarium*), qui touche principalement le pois au potager et provoque le flétrissement de la plante. Les feuilles jaunissent et se dessèchent. Arrachez et brûlez les plantes atteintes. Ne cultivez pas de pois ni d'autres légumineuses à cet endroit durant l'année en cours et la suivante.

Graisse : maladie causée par une bactérie qui provoque, sur les feuilles des haricots, de petites taches jaunes aux contours anguleux et à l'aspect gras. Les feuilles finissent par se dessécher, les gousses et les tiges se couvrent de taches grises et huileuses. La contamination de feuille en feuille se fait par l'intermédiaire de l'eau de pluie ou d'arrosage. En prévention, arrosez au pied sans mouiller le feuillage. Arrachez et brûlez rapidement toutes les plantes malades.

Hernie (du chou) : maladie provoquée par un champignon du sol, qui se traduit chez les plantes crucifères par un flétrissement et un dessèchement des feuilles. Des nodosités apparaissent sur les racines : elles contiennent les spores du champignon qui permettent à ce dernier de se développer. Le sol reste contaminé de très longues années même si vous n'y cultivez pas de crucifères, et surtout si la terre est acide et souvent détrempée. En prévention, apportez régulièrement de la chaux si votre terrain est acide et améliorez le drainage. Repérez le plus tôt possible les plantes atteintes, avant que les racines n'aient libéré dans le sol les spores du champignon.

Insecticide : produit employé pour traiter une plante attaquée par des insectes.

Mildiou : maladie due à un champignon, qui touche de nombreuses plantes au jardin, surtout la tomate, la pomme de terre et l'oignon. Le dessus des feuilles se couvre de taches jaunâtres qui s'élargissent progressivement jusqu'à couvrir tout le limbe. Au revers, un feutrage grisâtre parfois teinté de violet apparaît. L'humidité favorise le développement de ce champignon. En prévention, arrosez toujours au pied des plantes afin de ne pas mouiller le feuillage. En cas de temps anormalement humide, traitez avec de la bouillie bordelaise avant l'apparition des symptômes. Arrachez et brûlez rapidement les plantes atteintes. Pulvérisez sur les plantes à proximité un fongicide à base de mancozèbe ou de cymoxanil.

Mosaïque : maladie virale qui se traduit par des taches décolorées et irrégulières sur le feuillage des plantes. Le virus peut être introduit dans la plante par des nématodes, vers microscopiques présents dans le sol. Aucun traitement n'est efficace. Arrachez et brûlez les plantes atteintes.

Mouche : petit insecte dont plusieurs espèces sévissent au potager. Chacune est spécialisée dans une espèce ou une famille de plantes : mouche du chou pour toutes les crucifères, mouche de la carotte pour la carotte, le panais et le céleri-rave (ombellifères à racines charnues), mouche de l'oignon pour toutes les liliacées (poireau, ail, oignon, échalote), mouche des semis pour les jeunes plants. D'avril à septembre, les mouches adultes pondent leurs œufs au cœur des feuilles. La larve se nourrit de la racine des jeunes plants qui meurt tout de suite ou de celle qui se forme par la suite. Aucun traitement n'est capable de l'éliminer. En prévention, incorporez au sol un insecticide à base de carbofuran, diazinon ou diéthion avant les semis. Ne laissez pas sur place (ni sur le tas de compost) les racines malades.

Noctuelle : chenille verte ou brune qui dévore les feuilles des choux et de l'oignon. Surveillez l'apparition des chenilles et traitez avant qu'elles ne pénètrent au cœur du chou. Traitez biologiquement avec une préparation à base de *Bacillus thuringiensis* ou chimiquement avec un insecticide à base de cyperméthrine ou phosalone.

Nuile : parasite du sol qui provoque des taches claires sur les feuilles du melon. La feuille sèche et meurt. Aucun traitement n'est efficace. Arrachez et brûlez les plantes atteintes.

Oïdium : maladie due à un champignon qui touche pratiquement tous les légumes du potager. Les symptômes sont l'apparition d'un feutrage blanc et poudreux sur les feuilles puis sur d'autres parties aériennes de la plante. Les attaques de fin de saison ne nécessitent pas de traitement : arrachez et brûlez les restes de végétation pour éviter toute contamination ultérieure. Sur de jeunes plantes, pulvérisez ou poudrez avec un produit à base de soufre. En cas d'attaque sévère, utilisez un fongicide à base de myclobutanil ou de triforine.

Piéride du chou : papillon blanc aux ailes supérieures bordées de noir. Il en existe deux types : la grande et la petite piérides du chou. À partir d'avril, les chenilles de la grande piéride, poilues, jaunes avec des marques noires, se nourrissent des feuilles périphériques de la pomme des choux. Les chenilles vert pâle et veloutées de la petite piéride pénètrent au cœur de la pomme pour la ronger de l'intérieur. Surveillez vos choux et traitez dès les premiers symptômes avec un produit biologique à base de *Bacillus thuringiensis*.

Pourriture grise : voir Botrytis.

Puceron : insecte cendré, vert ou noir selon les espèces, qui forme un manchon sur les jeunes pousses et les pique, provoquant ainsi la déformation des feuilles et parfois le dépérissement de la plante. Traitez dès leur apparition avec des produits biologiques à base de roténone ou de pyréthrines naturelles et mouillez bien le feuillage. En cas de fortes attaques, traitez avec un insecticide à base de pyrimicarbe. En été, le puceron des racines de la laitue se développe sur les racines. Les jeunes laitues se développent très lentement et se flétrissent sans raison apparente. En prévention, arrosez régulièrement les laitues et changez-les d'emplacement chaque année. En cas d'attaque, arrachez et jetez les plantes atteintes.

Rhizoctone : champignon responsable de l'apparition de taches brun foncé sur les feuilles des pommes de terre et des asperges. Les feuilles et les tiges meurent progressivement. Les nouvelles feuilles qui apparaissent après buttage sont enroulées et de couleur vert clair. Souvent, les tiges pourrissent. En général, ce sont les tubercules plantés qui sont porteurs de la maladie : avant plantation, vérifiez que les germes ne portent pas de petites pustules de couleur sombre ou des taches brun foncé. Arrachez et débarrassez-vous rapidement des plants atteints.

Rouille : maladie due à un champignon qui provoque sur le dessus des feuilles des taches jaunes, orange ou brunes selon les plantes attaquées. Au revers, des pustules orange vif, virant au brun selon les plantes, se développent. Lorsque les taches sont nombreuses, le feuillage se dessèche et meurt. Plus la contamination est précoce et plus la récolte s'en trouve affectée. Arrachez les plantes atteintes, ramassez les feuilles sèches au sol et brûlez-les afin d'éliminer toute source de contamination ultérieure.

Rouille blanche : maladie qui touche les choux et provoque des pustules blanches au revers des feuilles. Ces dernières se déforment, portant sur le dessus de petits cratères. Un temps pluvieux et venteux favorise le développement de la maladie. Arrachez et jetez les plantes atteintes dès l'apparition des premiers symptômes.

Septoriose : maladie due à un champignon qui s'attaque au céleri. De nombreuses petites taches brun clair émaillent la surface des feuilles qui meurent rapidement. À titre préventif, pulvérisez sur les jeunes plants un insecticide à base de mancozèbe.

Sitone : petit insecte gris (3 à 4 mm de long) qui ronge le bord des feuilles de pois et de fève, créant des encoches en forme de U. Il affecte peu la récolte sauf en cas de forte attaque. Traitez alors avec un insecticide à base de cyperméthrine.

Tarsonème : acarien brun qui s'attaque aux jeunes feuilles en développement des fraisiers : celles-ci sont alors plissées et déformées. La croissance se ralentit. Arrachez les plants atteints. N'utilisez pas les stolons des fraisiers malades pour renouveler votre carré de fraises, mais envisagez une nouvelle plantation à partir de plants certifiés sains.

Taupin : insecte dont seule la larve est nuisible aux plantes. Surnommée « ver fil de fer » en raison de sa longueur et de sa minceur, cette larve brun orange dotée de trois paires de pattes vit dans le sol. En début de saison, elle s'attaque aux racines des jeunes semis puis, en été, aux racines charnues des légumes-racines. Protégez les jeunes semis et les plantations de pommes de terre en incorporant au sol un produit à base de diazinon. Le travail régulier du sol diminue le nombre des larves dans le sol.

Teigne du poireau : chenille qui creuse des galeries dans les feuilles des poireaux et des oignons d'avril à juillet. D'août à octobre, la chenille plus âgée se réfugie dans les tiges du poireau et dans les bulbes de l'oignon. Dès l'apparition des premiers symptômes sur les feuilles (taches blanchâtres), pulvérisez un insecticide à base de bifenthrine.

Tétranyque tisserand : petit acarien jaune avec deux taches sombres sur la tête, qui suce le dessous des feuilles de haricots et de fraisiers. Le feuillage prend une couleur vert pâle et se ternit. Les invasions importantes se matérialisent par un réseau de toiles d'araignées entre les feuilles et la tige et sont favorisées par de fortes chaleurs. Traitez avec un insecticide à base de dicofol à plusieurs reprises.

Virose : maladie causée par un virus. Aucun traitement ne permet d'enrayer ce type de maladie. Le virus est souvent introduit dans la plante par une piqûre d'insecte contaminé.

Glossaire

Blanchir : priver de lumière certaines parties d'une plante (les feuilles en général) pour obtenir des pousses blanches, donc sans chlorophylle, et plus tendres.

Butter : relever la terre en petite butte au pied d'une plante pour la protéger des intempéries ou favoriser le développement de ses racines.

Cabus (chou) : type de chou pommé dont le cœur est formé d'une pomme de feuilles très serrées. Il existe un autre type de chou pommé, très proche du chou cabus : le chou de Milan à feuilles plus cloquées.

Caïeu : petit bulbe qui se développe sur le côté du bulbe principal, appelé aussi gousse chez l'ail.

Coffre : portion de terrain délimitée par les parois verticales du châssis. Le terme châssis désigne plus précisément la partie vitrée (le couvercle).

Collet : partie intermédiaire de la plante entre la tige et les racines.

Cordeau : ensemble de deux piquets reliés par une petite corde utilisé pour planter ou semer en ligne droite.

Cotylédons : premières feuilles contenues dans la graine. Elles sont généralement charnues car elles contiennent des réserves, et de forme différente des feuilles formées ultérieurement par la plante.

Éclaircir : arracher des plants après un semis trop dense en ne gardant que les plus vigoureux pour favoriser leur bon développement ultérieur.

Forçage (voile de) : protection en textile non-tissé dont on couvre les jeunes semis (ou plantules) afin de les protéger du froid et d'accélérer leur croissance.

Forcer : accélérer la maturité des légumes ou décaler leur période de récolte habituelle par des protections contre le froid : châssis, mini-serre chauffante, voile de forçage, cloche de jardin...

Frais (sol) : se dit d'un sol qui ne sèche pas en profondeur en été et dont la terre est légèrement humide lorsque l'on creuse un peu.

Godet : petit pot en plastique ou en terre cuite dans lequel est semé ou repiqué un jeune plant avant sa plantation ultérieure au potager.

Habiller : couper l'extrémité des feuilles et des racines des jeunes végétaux à replanter. L'habillage permet de limiter leur transpiration dans les jours qui suivent la plantation au potager et facilite le développement de leurs racines.

Légume-feuille : légume que l'on cultive pour en consommer les feuilles (salades, choux pommés, choux frisés, épinards...).

Légume-fruit : légume cultivé pour ses fruits (tomates, concombres, aubergines, piments, poivrons...) ou ses graines (fèves, haricots, pois...).

Légume-racine : légume dont on consomme la racine charnue (radis, navets, céleris-raves...).

Levée : étape qui suit la germination de la graine et durant laquelle les premières feuilles ou cotylédons sortent de terre. Les racines sont alors suffisamment développées pour alimenter la jeune plantule.

Limbe : partie élargie et étalée de la feuille autour des nervures. C'est le limbe qui capte l'énergie solaire.

Mètre linéaire : désigne, dans le vocabulaire jardinier, une ligne d'un mètre de long.

Montée à graines : évolution naturelle de la plante vers la production de fleurs puis de graines.

Œilleton : rejet qui pousse à la base de certaines plantes (artichaut). Il permet la multiplication de la plante.

Paillage : opération consistant à couvrir le sol autour des plantes avec un matériau léger, poreux, laissant passer l'air (paille, feuilles sèches, frondes de fougères...), pour les protéger du froid l'hiver, empêcher un dessèchement trop rapide de la terre en été, réduisant ainsi la fréquence des arrosages, et limiter le développement des mauvaises herbes.

Pédoncule : portion de tige (ou queue) qui relie le fruit ou la gousse à la branche.

Pépinière : au jardin, endroit abrité du vent et bien exposé où le jardinier cultive de jeunes plants avant leur mise en place définitive dans les plates-bandes. Pour favoriser la germination des graines, il est recommandé d'y faire un apport régulier de tourbe ou de terreau.

Pétiole : petite tige (ou queue) qui relie le limbe de la feuille à la tige.

Planche : bande de terrain de 1,30 m de large environ où les légumes sont cultivés côte à côte, généralement sur cinq ou six rangées contiguës. Elle est cernée de bandes de terre non cultivée étroites, les passe-pieds, qui permettent au jardinier d'accéder facilement aux légumes.

Pollinisation : processus par lequel le pollen est transporté des étamines au pistil de la fleur, permettant la fécondation, grâce au vent, à des dispositifs particuliers de la fleur ou des insectes.

Poquet : petit trou dans lequel sont déposées plusieurs graines en vue de leur germination.

Port déterminé : se dit d'une plante génétiquement programmée pour pousser jusqu'à une certaine hauteur. Une fois cette taille atteinte, sa croissance s'interrompt et elle consacre son énergie à la maturation de ses fruits et de ses graines.

Port indéterminé : se dit d'une plante dont la croissance se poursuit indéfiniment tant que les conditions sont favorables.

Pralin : mélange d'eau, de terre argileuse et parfois d'hormones d'enracinement ou de matières organiques (bouse de vache, fumier, compost), appliqué sur les racines d'une plante avant sa plantation pour favoriser sa reprise.

Radicelle : racine très fine issue d'une racine principale de gros diamètre. Elle absorbe eau et éléments minéraux dans le sol pour nourrir la plante.

Rame : branche ramifiée ou filet à mailles en plastique larges servant de tuteur à certaines plantes (haricots et pois grimpants).

Repiquer : planter dans un godet ou au potager un jeune plant issu d'un semis.

Rosette : ensemble de feuilles disposées en rayon autour de la tige centrale. Leurs points d'insertion sont très proches les uns des autres.

Rustique : se dit d'une plante capable de résister aux conditions hivernales d'un endroit donné. Une plante non rustique au nord de la Loire peut être rustique dans le Midi.

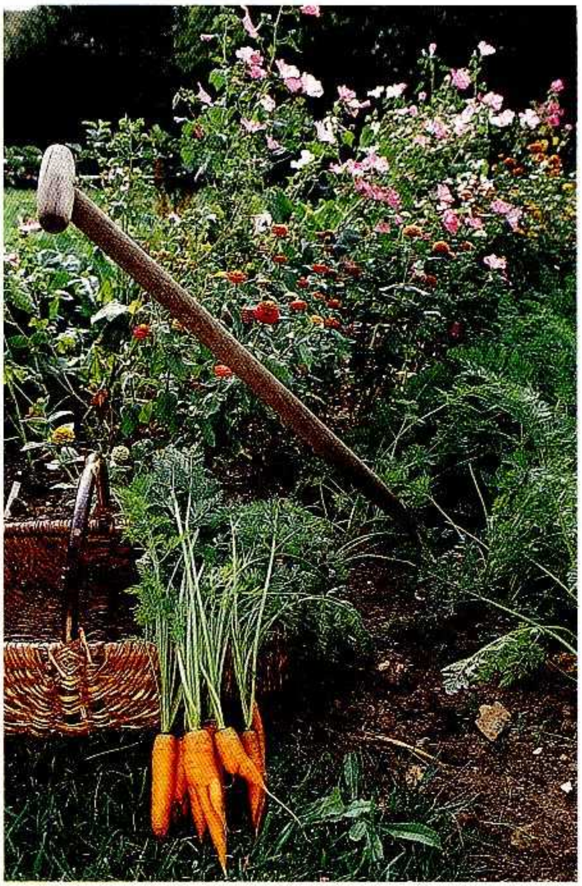
Stolon : longue tige rampante couronnée de feuilles produite par certaines plantes (fraisiers). Le toupet de feuilles situé à l'extrémité forme des racines au contact de la terre et permet le développement d'une nouvelle plante.

Terrine : récipient de faible profondeur utilisé pour les semis.

Tubercule : excroissance charnue, arrondie ou en fuseau, des racines de certaines plantes (pomme de terre, topinambour), où s'accumulent des réserves d'éléments nutritifs nécessaires à leur survie.

Turion : jeune pousse de l'asperge naissant directement sur les racines et consommée juste avant son émergence du sol (asperge blanche) ou, une fois sortie de terre, avant la formation des feuilles (asperge verte).

Vrille : petit rameau produit par certaines plantes grimpantes (haricots à rames, pois, concombre…) et qui s'enroule autour d'un support.



Index

Crédits photos

Toutes les photos sont de C. Hochet/Rustica, sauf
pp. 25, 28, 50, 54, 106, 110, 113, 120, 121 : P. Asseray/Rustica ;
pp. 43, 169 (Potager de Grand-papa) : F. Boucourt/Rustica ;
pp. 100, 123 : I. Devaux/Rustica ;
pp. 134, 228, 201, 223, 227 : V. Klecka/Rustica (Jardin du Feyel) ;
pp. 208, 210, 214 : F. Lamarque/Map ;
pp. 84, 146, 199 : E. Lemoine ;
p. 196 : V. Maisons/Rustica ;
pp. 94, 122, 174 (Clos du Coudray) : F. Marre/Rustica ;
p. 151 : N. et P. Mioulane/Map ;
p. 68 : A. Petzold/Rustica ;
p. 169 : J.-P. Praderes/Rustica ;
pp. 97, 152 : V. Renaud ;
p. 107 : P. Sanchez/Rustica ;
pp. 78, 203 : A. Schreiner ;
p. 204 : F. Strauss/Map ;
p. 178 : A. Suire/Rustica ;
p. 217 : J. Verroust/Rustica ;
pp. 96, 205 : M. Viard/Horizon.

En couverture : photo de P. Asseray/Rustica.

Conception graphique et réalisation : Hugues Cornière, Graphic Garage.

Achevé d'imprimer en UE, en janvier 2002.

L'abc du POTAGER

Savourer les salades du jardin, cuisiner des haricots tout juste cueillis, agrémenter ses plats d'aromatiques toujours fraîches, retrouver le goût oublié de la scorsonère ou du panais… c'est le rêve de beaucoup ! Pourtant, nombreux sont ceux qui hésitent ou renoncent à cultiver des légumes, faute d'expérience ou de savoir-faire.

L'Abc du potager vous guide, étape par étape, pour créer votre propre potager. Visuel avant tout (500 dessins en couleurs expliquent les différents gestes), cet ouvrage détaille la culture de vos légumes favoris. Chaque légume fait l'objet d'une fiche pratique qui reprend tous les gestes, du semis à la récolte. Fertilisation, repiquage, plantation, arrosage, conservation… ces techniques sont expliquées clairement et rendues accessibles à tous.

En suivant *l'Abc du potager*, vous saurez cultiver avec succès et durablement les légumes de votre choix.



9 782840 384229